Owner's Manual

30″ and 36″ Induction Cooktops

For Models:
ZHU30
ZHU36

76,2 cm et 91,4 cm (30″ et 36″) Table de cuisson à induction

Manuel du propriétaire

Pour à la Modèles :
ZHU30
ZHU36

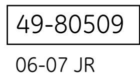
La section française commence à la page 27

30″ y 36″ Anafe de inducción

Manual del propietario

Para Modelos:
ZHU30
ZHU36

La sección en español empieza en la página 51



06-07 JR



monogram.com

Introduction

Your new Monogram cooktop makes an eloquent statement of style, convenience and kitchen planning flexibility. Whether you chose it for its purity of design, assiduous attention to detail—or for both of these reasons—you'll find that your Monogram cooktop's superior blend of form and function will delight you for years to come.

Your Monogram cooktop was designed to provide the flexibility to blend in with your kitchen cabinetry. Its sleek design can be beautifully integrated into the kitchen.

The information on the following pages will help you operate and maintain your cooktop properly.

If you have any questions, visit our Website at: **monogram.com**

Contents

Before using your cooktop

Read this manual carefully. It is intended to help you operate and maintain your new cooktop properly.

Keep it handy for answers to your questions.

If you don't understand something or need more help, there is a list of toll-free consumer service numbers included in the back section of this manual.

OR

Visit our Website at: **monogram.com**

Write down the model & serial numbers

You'll find them on a label under the cooktop.

Fill out and return the Consumer Product Registration Card that is packed with this product.

Before sending in the card, please write the numbers here:

____
Model Number

____
Serial Number

Use these numbers in any correspondence or service calls concerning your cooktop.

If you received a damaged cooktop

Immediately contact the dealer (or builder) that sold you the cooktop.

Save time & money

Read this manual. Inside you will find many helpful hints on how to use and maintain your cooktop properly. Just a little preventive care on your part can save you a great deal of time and money over the life of your cooktop.

You'll find many answers to common problems in the Before You Call for Service section. If you review our chart of Troubleshooting Tips first, you may not need to call for service at all.

If you need service

To obtain service, see the Consumer Services page in the back of this manual.

We're proud of our service and want you to be pleased. If for some reason you are not happy with the service you receive, here are some steps to follow for further help.

FIRST, contact the people who serviced your appliance. Explain why you are not pleased. In most cases, this will solve the problem.

NEXT, if you are still not pleased, write all the details—including your phone number—to:

Manager, Customer Relations
GE Appliances
Appliance Park
Louisville, KY 40225

⚠WARNING!

For your safety, the information in this manual must be followed to minimize the risk of fire or explosion, electric shock, or to prevent property damage, personal injury, or loss of life.

This unit has been tested and found to comply with the limits for a class B digital device, pursuant to Part 18 of the FCC rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This unit generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this unit does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the unit off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antennae.
- Increase the distance between the unit and receiver.
- Connect the unit into an outlet or a circuit different from that to which the receiver is connected.

⚠CAUTION:

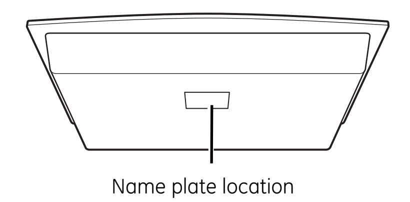
Persons with a pacemaker or similar medical device should exercise caution when using or standing near an induction unit while it is in operation. The electromagnetic field may affect the working of the pacemaker or similar medical device. It is advisable to consult your doctor or the pacemaker manufacturer about your particular situation.

IMPORTANT SAFETY NOTICE:

- **The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act** requires the Governor of California to publish a list of substances known to the state to cause cancer, birth defects or other reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances.
- **Use proper pan size.** This appliance is equipped with one or more COOKING ZONES of different sizes. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the Cooking Zones. The pan detection sensors will not allow the affected Cooking Zone to operate without a pan present.
- **Utensil handles should be turned inward** and should not extend over adjacent cooking zones to reduce the risk of burns, ignition of flammable materials and spillage due to unintentional contact with the utensil.
- **Never leave prepared food on the cooking zones unattended.** Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite, or a pan that has boiled dry may melt or become damaged.
- **Protective liners: Do not use aluminum foil to line any part of the cooktop.** Only use aluminum foil as recommended after the cooking process, if used as a cover to be placed over the food. Any other use of aluminum foil may result in the risk of electric shock, fire or short circuit.
- **Avoid placing any objects on or near the keypads in order to prevent accidental activation of the cooktop controls.**
- **Know which touch key pad controls each surface of the Cooking Zones.**
- **Clean the appliance regularly to keep all parts free of grease that could catch fire.** Exhaust fan ventilation hoods and grease filters should be kept clean. Do not allow grease to accumulate on hood or filter. Greasy deposits in the fan could catch fire. When flaming food under the hood, turn fan on. Refer to hood manufacturer's instructions for cleaning.

Serial Plate Location

You will find the model and serial number printed on the serial plate. The serial plate is located under the cooktop. Please see the illustration for exact location. Remember to record the serial number BEFORE INSTALLATION of the cooktop (See Product Registration, page 2). The serial plate is located under the burner box of the cooktop.



Name plate location

⚠WARNING!

For your safety, the information in this manual must be followed to minimize the risk of fire or explosion, electric shock, or to prevent property damage, personal injury, or loss of life.

SAFETY PRECAUTIONS

When using electrical appliances, basic safety precautions should be followed, including the following:

- **Use this appliance only for its intended use as described in this manual.**
- **Do not attempt to repair or replace any part of your cooktop unless it is specifically recommended in this manual.** All other servicing should be referred to a qualified technician.
- **Before performing any service, disconnect the cooktop power supply at the household distribution panel by removing the fuse or switching off the circuit breaker.**
- **Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician in accordance with the provided installation instructions.**
- **Have the installer show you the location of the circuit breaker or fuse.** Mark it for easy reference.
- **Do not leave children alone—children should not be left alone or unattended in an area where an appliance is in use.** They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- **Teach children not to play with the controls or any other part of the cooktop.**
- **Do not allow anyone to climb, stand or hang on the cooktop.**
- **CAUTION: Items of interest to children should not be stored in cabinets above a cooktop—**children climbing on the cooktop to reach items could be seriously injured.
- **Always keep combustible wall coverings, curtains or drapes a safe distance from your cooktop.**
- **Always keep dish towels, dishcloths, pot holders and other linens a safe distance away from your cooktop.**
- **Always keep wooden and plastic utensils and canned food a safe distance away from your cooktop.** They may become hot and could cause burns.
- **Never wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance.** Flammable material could be ignited if brought in contact with hot surface elements and may cause severe burns.
- **Use only dry pot holders—moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam.** Do not let pot holders touch hot surface elements. Do not use a towel or other bulky cloth. Such cloths can catch fire on a hot surface element.
- **Do not use water on grease fires. Never pick up a flaming pan.** Turn the controls off. Smother a flaming pan on a surface element by covering the pan completely with a well-fitting lid, cookie sheet or flat tray. Use a multi-purpose dry chemical or foam-type extinguisher.

  Flaming grease outside a pan can be put out by covering with baking soda or, if available, by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- **When preparing flaming foods under the hood, turn the fan on.**
- **Cook meat and poultry thoroughly—**meat to at least an INTERNAL temperature of 160°F and poultry to at least an INTERNAL temperature of 180°F. Cooking to these temperatures usually protects against foodborne illness.

SAFETY PRECAUTIONS

- **Do not touch glass ceramic surface elements while cooking.** This surface may be hot enough to burn even though it may appear dark in color. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact the cooking surface. Note the hot indicator lights and allow sufficient time for cooling first.

  Hot surfaces may include both the cooktop and areas facing the cooktop.
- **To minimize the possibility of burns, ignition of flammable materials and spillage,** the handle of a container should be turned toward the center of the cooktop without extending over any nearby surface elements.
- **Always turn off the surface element control before removing the cookware.**
- **Never leave surface elements unattended at high heat settings.** Boilovers may cause smoking and greasy spillovers may ignite.
- **Keep an eye on foods being fried at high or medium-high heat settings.**
- **Foods for frying should be as dry as possible.** Frost on frozen foods or moisture on fresh foods can cause hot fat to bubble up and over the sides of the pan.
- **Use little fat for effective shallow or deep-fat frying.** Filling the pan too full of fat can cause spillovers when food is added.
- **If a combination of oils or fats will be used in frying,** stir together before heating, or as fats melt slowly.
- **Always heat fat slowly, and watch as it heats.**
- **Use a deep-fat thermometer whenever possible** to prevent overheating fat beyond the smoking point.
- **Never try to move a pan of hot fat, especially a deep-fat fryer.** Wait until the fat is cool.
- **Do not store flammable materials near the cooktop.**
- **Keep the hood and grease filters clean to maintain good venting and to avoid grease fires.**
- **Do not store or use combustible materials, gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any appliance.**
- **Clean only parts listed in this Owner's Manual.**
- **Do not leave paper products, cooking utensils or food on the cooktop when not in use.**
- **Keep cooktop clean and free of accumulation of grease or spillovers which may ignite.**
- **Never heat unopened food containers.** Pressure buildup may make container burst and cause injury.
- **Never leave jars or cans of fat drippings on or near your cooktop.**
- **Never use your appliance for warming or heating the room.**

INDUCTION SURFACE ELEMENTS

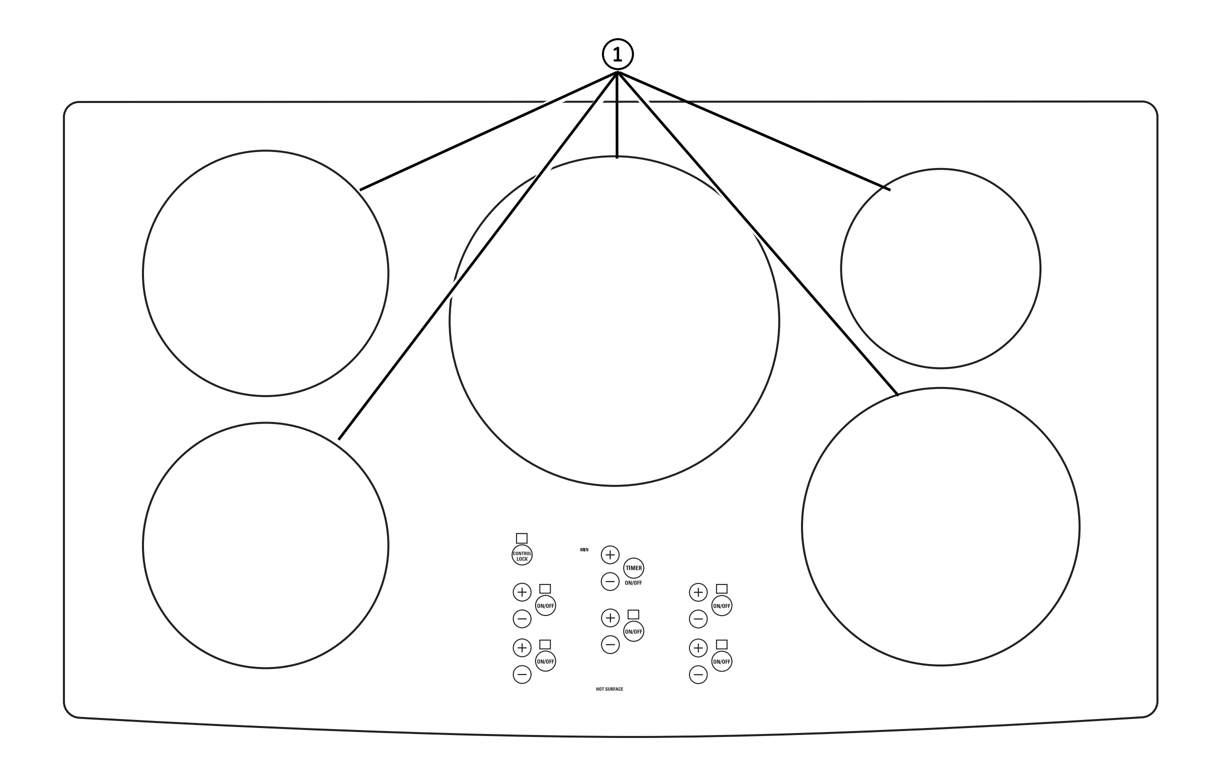
- **Avoid scratching the glass cooktop.** The cooktop can be scratched with items such as sharp instruments, rings or other jewelry.
- **Never use the glass cooktop surface as a cutting board.**
- **Do not place or store items on top of the glass cooktop surface when it is not in use.**
- **Be careful when placing spoons or other stirring utensils on glass cooktop surface when it is in use.** They may become hot and could cause burns.
- **Avoid heating an empty pan.** Doing so may damage the cooktop and the pan.
- **Do not allow water, other liquids or grease to remain on the cooktop.**
- **Do not operate the glass surface elements if the glass is broken.** Spillovers or cleaning solution may penetrate a broken cooktop and create a risk of electrical shock. Contact a qualified technician immediately should your glass cooktop become broken.
- **Spilled or burnt-on foods may cause accidental activation or deactivation of the keypad.** Clean the keypad thoroughly, and controls will resume normal operation.
- **Clean the cooktop with caution.** Always lock the control panel using the control lock feature and wait until the entire glass surface is cool before attempting to clean the cooktop. See the *Locking the Cooktop* section for details. If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot surface element, be careful to avoid steam burns. Some cleansers can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

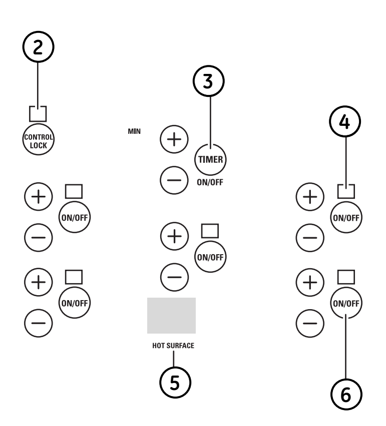
  NOTE: We recommend that you avoid wiping any surface element areas until they have cooled and the indicator light has gone off. **Sugar spills are the exception to this.** Please see the *Cleaning the glass cooktop* section.
- **To avoid possible damage to the cooking surface, do not apply the cleaning cream to the glass surface when it is hot.**
- **After cleaning, use a dry cloth or paper towel to remove all the cleaning cream residue.**
- **Read and follow all instructions and warnings on the cleaning cream labels.**
- **Large scratches or impacts to cooktops can lead to broken or shattered glass.**
- **Use care when touching the cooktop.** The glass surface of the cooktop will retain heat after the controls have been turned ***OFF***.
- **Do not stand on the glass cooktop.**

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Features

(Throughout this manual, features and appearance may vary.)



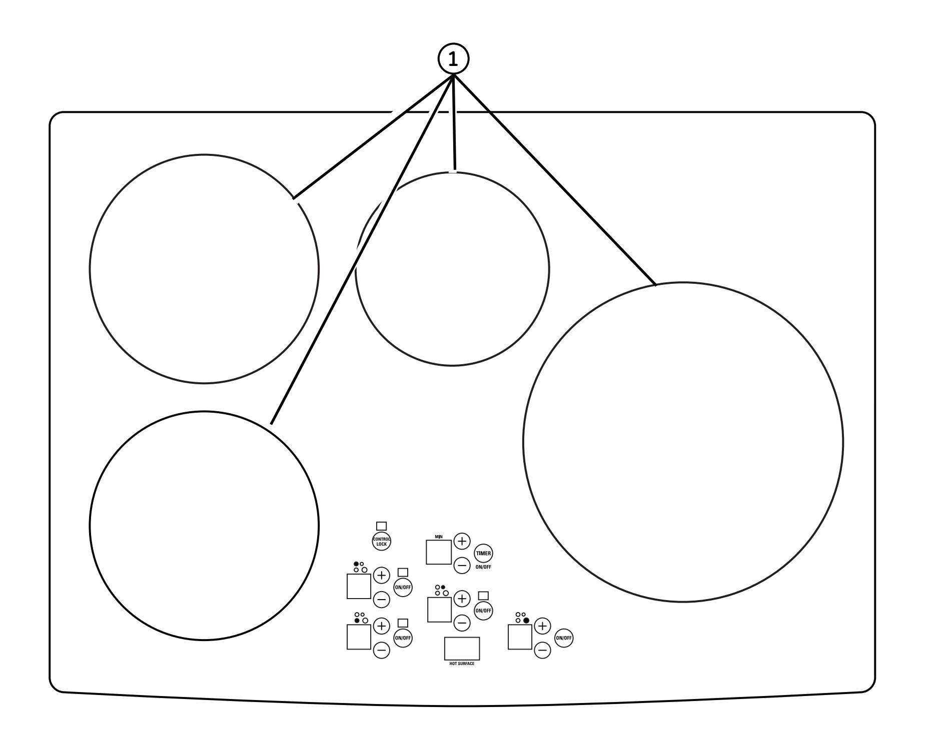


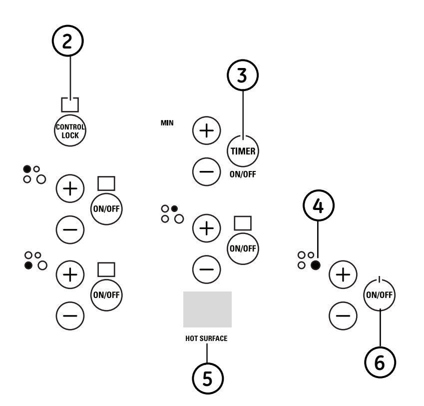
ZHU36 – 36″ Induction Cooktop

	Feature Index	Page
1	Cooking Elements	13
2	Control Lock	17
3	Kitchen Timer	16
4	ON Indicator Light (one for each element)	13
5	Hot Surface Indicator Light Area	13
6	Cooking Element ON/OFF Control	13

Features

(Throughout this manual, features and appearance may vary.)





NOTE: 30″ models have cooking element location indicators next to each control.

ZHU30 – 30″ Induction Cooktop

	Feature Index	Page
1	Cooking Elements	**13**
2	Control Lock	**17**
3	Kitchen Timer	**16**
4	ON Indicator Light (one for each element)	**13**
5	Hot Surface Indicator Light Area	**13**
6	Cooking Element ON/OFF Control	**13**

How induction cooking works

The elements beneath the cooking surface produce a magnetic field that causes the electrons in the ferrous metal pan to vibrate and produce heat.

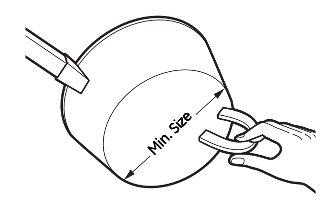
The cooking surface itself does not heat. Heat is produced in the cooking pan, and cannot be generated until a pan is placed on the cooking surface.

When the element is activated, the pan begins to heat immediately and in turn heats the contents of the pan.

Magnetic induction cooking requires the use of cookware made of ferrous metals—metals to which magnets will stick, such as iron or steel.

Use pans that fit the element size. The pan must be large enough for the safety sensor to activate an element.

The cooktop will not start if a very small steel or iron utensil (less than the minimum size across the bottom) is placed on the cooking surface when the unit is turned on—items such as steel spatulas, cooking spoons, knives and other small utensils.



Use the minimum size pan for the element. The pan material is correct if a magnet sticks to the bottom.

Using the correct size cookware

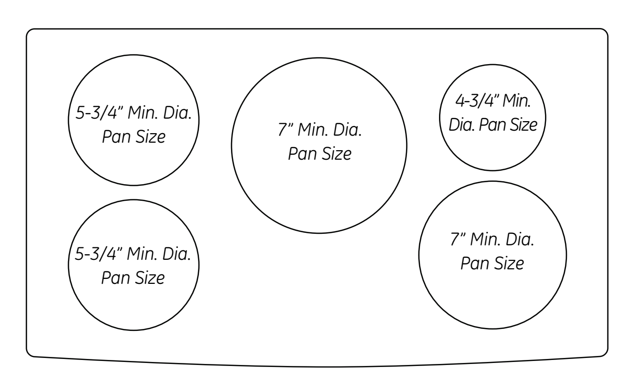
Each cooking element requires a MINIMUM pan size. If the pan is properly centered, and of the correct material, but is too small for the cooking element, the element cannot be activated. The display will flash "F" along with the power level selected.

Cookware larger than the element ring may be used; however, heat will only occur above the element.

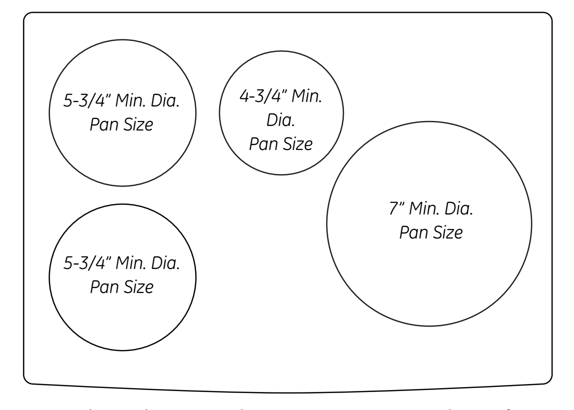
For best results, the cookware must make FULL contact with the glass surface.

Do not allow the bottom of the pan or cookware to touch the surrounding metal cooktop trim or to overlap the cooktop controls.

For best performance, match the pan size to the element size. Using a smaller pot on a larger burner will generate less power at any given setting.



36" Wide Cooktop. Use the minimum size pan shown for each cooking element.



30" Wide Cooktop. Use the minimum size pan shown for each cooking element.

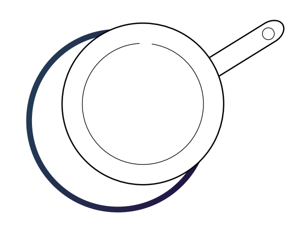
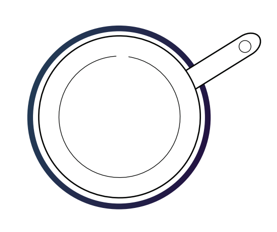
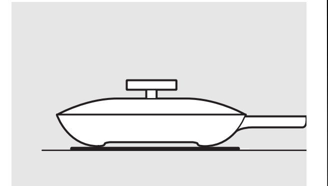
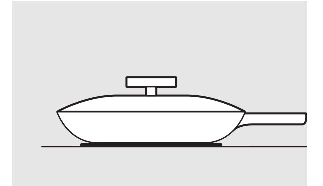
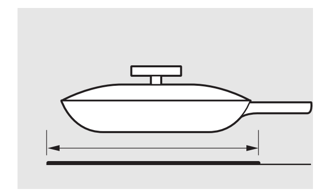
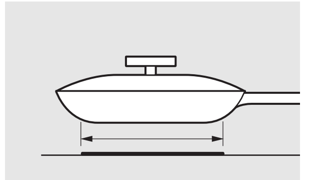
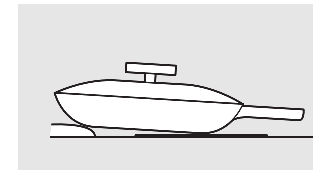
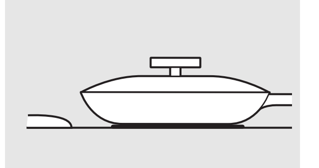
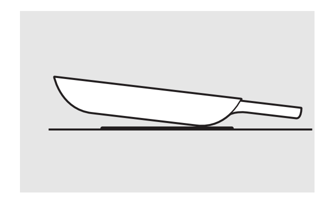
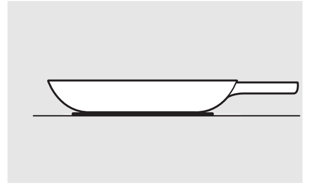
Using the cookware correctly

Cookware must fully contact the surface of the cooking element.

Use flat-bottomed pans sized to fit the cooking element and also to the amount of food being prepared.

CAUTION:

- The cooking elements may appear to be cool while turned ON and after they have been turned OFF. The glass surface may be HOT from residual heat transferred from the cookware and burns may occur.
- DO NOT TOUCH HOT COOKWARE or PANS directly with hands. Always use mitts or pot holders to protect hands from burns.
- DO NOT SLIDE cookware across the cooktop surface. Doing so may permanently damage the appearance of the ceramic cooktop.

INCORRECT	CORRECT
 Cookware not centered on cooking element surface.	 Cookware centered correctly on cooking element surface.
 Curved or warped pan bottoms or sides.	 Flat pan bottom.
 Pan does not meet the minimum size required for the cooking element used.	 Pan size meets or exceeds the recommended minimum size for the cooking element used.
 Pan bottom rests on cooktop trim or does not rest completely on the cooktop surface.	 Pan bottom rests completely on the cooktop surface.
 Heavy handle tilts pan.	 Pan is properly balanced.

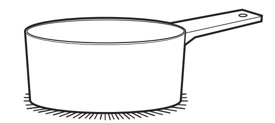
Choosing cookware

Use quality cookware with heavier bottoms for better heat distribution and even cooking results. Choose cookware made of magnetic stainless steel, enamel coated cast iron, enameled steel and combinations of these materials.

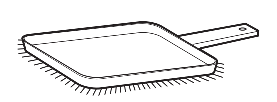
Some cookware is specifically identified by the manufacturer for use with induction cooktops. Use a magnet to test if the cookware will work.

Flat-bottomed pans give best results. Pans with rims or slight ridges can be used.

Round pans give best results. Pans with warped or curved bottoms will not heat evenly.

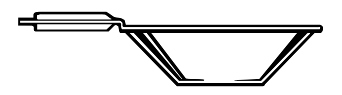



Use flat-bottomed pans.



Use a griddle.

For wok cooking, use a flat-bottomed wok. Do not use a wok with a support ring.



Use a flat-bottomed wok.

Cookware "noise"

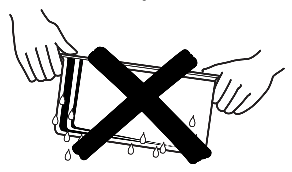
Slight sounds may be produced by different types of cookware. Heavier pans such as enameled cast iron produce less noise than a lighter weight multi-ply stainless steel pan. The size of the pan, and the amount of contents, can also contribute to the sound level.

When using adjacent elements that are set at certain power level settings, magnetic fields may interact and produce a low whistle or intermitted "hum". These noises can be reduced or eliminated by lowering or raising the power level settings of one or both of the elements. Pans that completely cover the element ring will produce less noise.

A low "humming" noise is normal particularly on high settings.

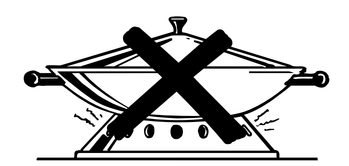
For best results

Do not place wet pans or lids on the cooking surface or induction rings.

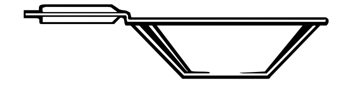


Do not place wet fingers on the glass cooktop. Wipe up spills on the controls with dry hands.

Do not use woks with support rings. This type of wok will not heat on an induction element.



Use only a flat-bottomed wok, available from many cookware manufacturers. The bottom of the wok should match the diameter of the induction ring to insure proper contact.

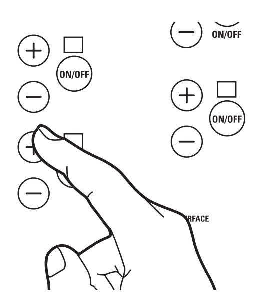


Some special cooking procedures require specific cookware such as pressure cookers, deep-fat fryers, etc. Cookware with flat bottoms that match the size of the surface element being used will produce the best results.

Touch control

Touch the pad lightly with the flat part of your fingertip. Touch the center of the pad to ensure the cooktop response.

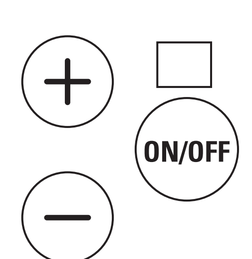
A "beep" sound can be heard with each touch to any pad.



Cooking elements

Each of the cooking elements have separate **ON/OFF** pads and LED display.

Be sure to use cookware that meets the minimum pan size requirements.



To turn on a cooking element:

1 Place a pan with food onto the induction element. The pan size should match the indicator ring.

2 Touch the **ON/OFF** pad. "5" will flash in the display.

3 Touch the ***(+)*** or ***(–)*** pad to select power level and to activate the induction element. A sound will beep. The ***(+)*** or ***(–)*** pad must be pressed within 10 seconds to activate the element.

NOTE: You can also touch and hold the pad to scroll quickly to the desired setting.

The induction circuit detects the pan and allows the element to be activated. Both the element ON indicator light and the cooktop HOT SURFACE light will illuminate. If no power level is selected within 10 seconds, the zone will be deactivated.

To turn the control to OFF, touch the **ON/OFF** pad. The induction element will be turned off and the display will be blank.

With an element control ON:

If a pan is removed or moved to off-center from the cooking ring, the control will flash "F" along with the power setting. After 30 seconds, the element will be deactivated and displays will turn off.

If the pan is placed back on the zone within 30 seconds, the flashing will stop and cooking will resume.

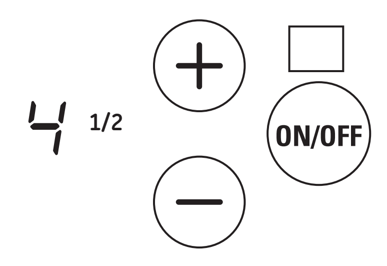
Power level settings

The cooktop offers 19 power levels, including a Boost setting. Power levels range from "L" to 9 in precise half-step increments. For example: 1, 1-1/2, 2, 2-1/2 and up to power level 9.

Power Level "L", the lowest setting, is recommended for "Keep Warm."

The power level increases one-half level with each touch.

Power level 9 is the highest normal power setting.

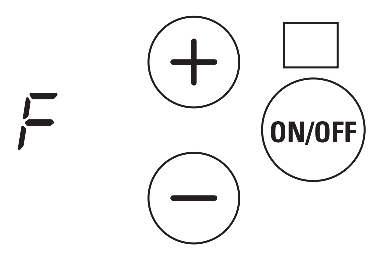


The power level with a fraction indicates the additional half-step setting.

Flashing "F" in display

If a pan is removed or moved off-center from the cooking ring during the cooking process, the control will flash "F" along with the power setting. The flashing "F" indicates that the pan is no longer detected. After 30 seconds, the element will be deactivated and the display will turn off.

If the pan is returned to the surface element within 30 seconds, the flashing "F" will disappear and cooking will resume.



Boost setting

Boost is the highest power level, designed for large quantity rapid cooking and boiling. Boost will operate for a maximum of 10 minutes. After 10 minutes, it will automatically revert to power level 9.

Boost may be repeated after the initial 10 minute cycle.

CAUTION: Do not leave a pot unattended while in the Boost Mode.

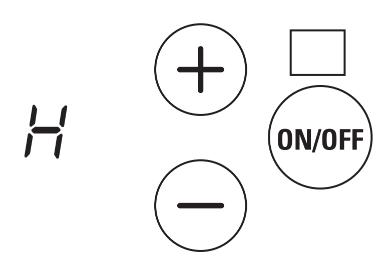
To start the Boost power setting:

1 Place a pan matching the size of the induction element over the selected indicator ring.

2 Touch the **ON/OFF** pad. "5" will flash in the display.

3 Touch and hold the ***(+)*** pad until the display reads "H."

NOTE: If the pan is removed, the display will flash "F" alternating to "H". After 30 seconds, the elements will turn off automatically.



Sounds you may hear:

You may hear a slight "buzz" sound when cooking with the Boost or high mode. This is normal. The sound depends on the type of pot being used. Some pots will "buzz" louder depending on the material. A "buzz" sound may be heard if the pan contents are cold. As the pan heats, the sound will decrease. If the power level is reduced, the sound level will go down.

Power sharing

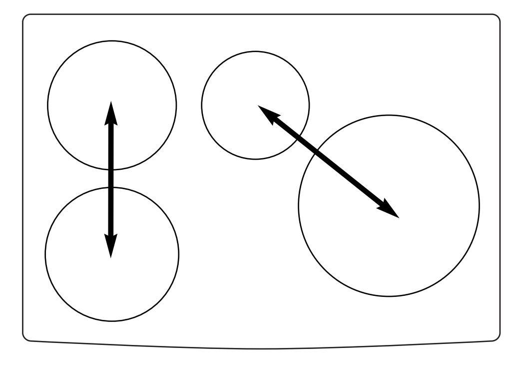
Four burner cooktops are divided into two separate heating zones. The right and left side cooking zones are powered by separate and independent induction generators. One generator controls 2 elements, or two cooking zones within a heating section share the power of one generator.

Five burner cooktops are divided into 3 zones. The right and left side have separate cooking zones and the large center element is another separate cooking zone.

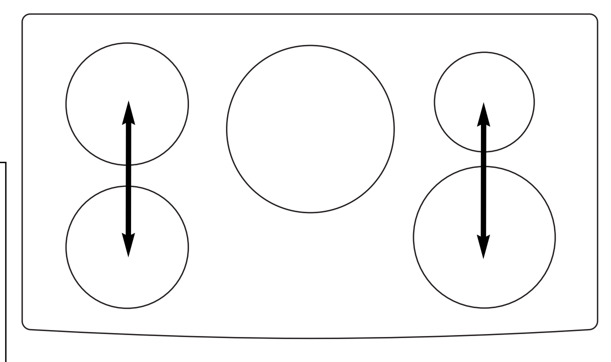
Power Sharing is activated when both elements in the same cooking zone are activated and one element is set for Boost (H). The element that is not set for Boost will change to a lower power level. This is called Power Sharing. When Boost operation is complete (10 minutes), the other element may be reset to any power level. Both elements can operate simultaneously at normal power level settings of "L" to 9.

IMPORTANT NOTE FOR FOUR BURNER MODELS:

The elements on the right side share one generator. Both elements can operate at any non-Boost (level L to 9) power level at the same time. If the large front element is set for "H" or Boost, the smaller element at the right rear will be deactivated or turned off automatically. The smaller right rear element can be activated and set for any power level after the Boost operation of the larger element is completed (10 minutes).



4 burner cooktops with right and left side (2) induction generators.



5 burner cooktops with right, left and center (3) induction generators.

Using the low setting

1. Place a pan with food onto the induction element. The pan size should match the indicator ring.
2. Touch the **ON/OFF** pad. "5" will flash in the display.
3. Touch the ***(-)*** pad until the display reads "L." A sound will beep.

Do not use plastic wrap to cover food. Plastic may melt onto the surface and be very difficult to remove.

Use only cookware recommended for this cooktop.

The Low setting will keep hot, cooked food at serving temperature. Always start with hot food. Do not use to heat cold food.

Placing uncooked or cold food on surface element set for Low could result in food-borne illness.

For best results, all food set for Low should be covered with a lid or aluminum foil. Pastries or breads should be vented to allow moisture to escape.

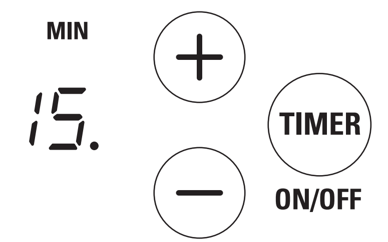
Always use pot holders or oven mitts when removing food from the element set for Low as cookware and plates will be hot.



CAUTION: Do not warm food on the "L" power level for more than two hours.

Using the kitchen timer

NOTE: Use the kitchen timer to measure cooking time or as a reminder. The kitchen timer does not control the cooking elements.



1 Touch the Timer **ON/OFF** pad.

2 Touch the ***(+)*** or ***(–)*** pad to choose the desired number of minutes. When the ***(+)*** or ***(–)*** pad is held for several seconds, the timer will increase or decrease at a faster rate. The timer will automatically start to count down the minutes you have selected within 5 seconds of the last entry. The display will show the minutes and a " **.** " will flash.

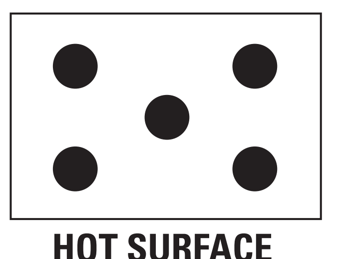
3 The timer displays minutes remaining until it reaches one minute. At one minute, the timer will beep and start counting down seconds.

With one minute remaining, the timer will beep every 10 seconds. When all time has counted down, the timer will signal a long beep and the display will become blank.

Touch the **ON/OFF** pad to turn the timer off at any time. Touch ***(+)*** or ***(–)*** to add or subtract to the set time.

Hot surface indicator light

A **HOT SURFACE** indicator light (one for each cooking element) will glow immediately when any element is activated. The indicator light(s) glow when the glass surface is hot, and will remain on until the surface has cooled to a temperature that is safe to touch.



Error alerts (Flashing "E"/"c" and "E" "o")

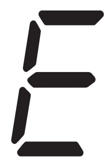
Error alerts indicate a temporary problem that may be corrected by the user.

Clear Keypad—If the display flashes **"E"** alternating to **"c"**, the keypad is sensing continuous activation of one or more keypads. Clean or clear any obstructions on the keypad area. Obstructions may be water, food spills, a utensil or other objects.

To resume cooking, touch the **ON/OFF** pad, then select the power level.

Over Temperature—If the display flashes **"E"** alternating to **"o"**, the cooktop sensor indicates that the induction element or electronics have overheated.

Overheating of the element is caused by placing an empty pan on the element and selecting a high power level. The element sensor detects very high temperatures (above normal cooking temperatures), turns off the power and displays the error. A second potential cause of this error is a lack of cooling air to the bottom of the cooktop, which can cause overheating of the electronics. If this situation occurs, make sure the air inlet below the cooktop is unobstructed.



Touch the **ON/OFF** pad and allow the cooktop to cool for 30 to 45 minutes before operation can begin again.

If either of these conditions persist, call for service.

IMPORTANT: If the **"E"** flashes alone, without alternating to a **"c"** or **"o"**, a hardware error has occurred. Call for service.

Control lock

IMPORTANT: As a convenience, you can lock the entire cooktop at any time when it is not in use or before cleaning. Locking the cooktop will prevent surface elements from being turned on accidentally.

To lock the cooktop:

Touch and hold the **CONTROL LOCK** pad **for 5 seconds.**

A two-beep signal will sound, and the **CONTROL LOCK** light will glow, indicating that the cooktop is locked.

If the cooktop is locked while a surface element is in use, it will automatically turn off.

The **CONTROL LOCK** does not affect the timer. If Control Lock is set while the timer is counting down, it will continue to operate.

To unlock the cooktop:

Touch and hold the **CONTROL LOCK** pad again **for 5 seconds.** A two-beep signal will sound, and the **CONTROL LOCK** light will go out, indicating that the cooktop is unlocked.



Observe the following points in canning

When canning with water-bath or pressure canner, larger-diameter pots may be used. This is because boiling water temperatures (even under pressure) are not harmful to the cooktop surfaces surrounding the surface elements.

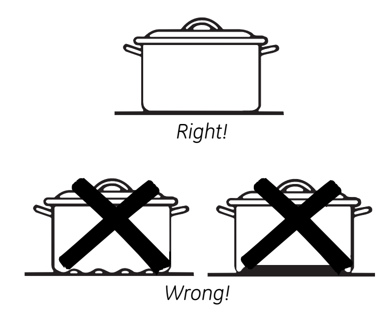
HOWEVER, DO NOT USE LARGE-DIAMETER CANNERS OR OTHER LARGE-DIAMETER POTS FOR FRYING OR BOILING FOODS OTHER THAN WATER. Most syrup or sauce mixtures—and all types of frying—cook at temperatures much higher than boiling water. Such temperatures could eventually harm the glass cooktop surfaces.

1 Be sure the canner fits over the center of the surface element. If your cooktop or its location does not allow the canner to be centered on the surface element, use smaller-diameter pots for good canning results.

2 Flat-bottomed canners must be used. Do not use canners with flanged or rippled bottoms (often found in enamelware) because they don't make enough contact with the surface elements and take a long time to boil water.

3 When canning, use recipes and procedures from reputable sources. Reliable recipes and procedures are available from the manufacturer of your canner; manufacturers of glass jars for canning, such as Ball and Kerr brand; and the United States Department of Agriculture Extension Service.

4 Remember that canning is a process that generates large amounts of steam. To avoid burns from steam or heat, be careful when canning.



Note: Flat-bottomed canners are required for glass cooktops.

NOTE: If your house has low voltage, canning may take longer than expected, even though directions have been carefully followed. The process time will be shortened by:

(1) using a pressure canner, and

(2) starting with HOT tap water for fastest heating of large quantities of water.

CAUTION:

- Safe canning requires that harmful microorganisms are destroyed and that the jars are sealed completely. When canning foods in a water-bath canner, a gentle but steady boil must be maintained for the required time. When canning foods in a pressure canner, the pressure must be maintained for the required time.
- After you have adjusted the controls, it is very important to make sure the prescribed boil or pressure levels are maintained for the required time.
- Since you must make sure to process the canning jars for the prescribed time, with no interruption in processing time, do not can on any cooktop surface element if your canner is not flat.

Be sure electrical power is off and all surfaces are cool before cleaning any part of the cooktop.

How to remove protective shipping film and packaging tape

Carefully grasp a corner of the protective shipping film with your fingers and slowly peel it from the appliance surface. Do not use any sharp items to remove the film. Remove all of the film before using the appliance for the first time. To assure no damage is done to the finish of the product, the safest way to remove the adhesive from packaging tape on new appliances is an application of a household liquid dishwashing detergent. Apply with a soft cloth and allow to soak.

NOTE: The adhesive must be removed from all parts. It cannot be removed if it is baked on.

Control lock pad

As a convenience, you can lock the entire cooktop at any time when it is not in use or before cleaning.

Locking the cooktop will prevent surface elements from being turned on accidentally.

Begin by locking the cooktop; see *Control Lock*.



Normal daily cleaning

Use CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner on the glass cooktop.

To maintain and protect the surface of your glass cooktop, follow these steps:

1. Before using the cooktop for the first time, clean it with CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner. This helps protect the top and makes cleanup easier.
2. Daily use of CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner will help keep the cooktop looking new.
3. Shake the cleaning cream well. Apply a few drops of CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner directly to the cooktop.
4. Use a paper towel or CERAMA BRYTE® Cleaning Pad for Ceramic Cooktops to clean the entire cooktop surface.
5. Use a dry cloth or paper towel to remove all cleaning residue. No need to rinse.

***NOTE:** It is very important that you DO NOT heat the cooktop until it has been cleaned thoroughly.*



Clean your cooktop after each spill. Use CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner.

Burned-on residue

WARNING: *DAMAGE to your glass surface may occur if you use scrub pads other than the pad included with your cooktop.*

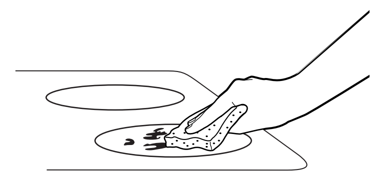
1 Allow the cooktop to cool.

2 Spread a few drops of CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner on the entire burned residue area.

3 Using the included CERAMA BRYTE® Cleaning Pad for Ceramic Cooktops, rub the residue area, applying pressure as needed.

4 If any residue remains, repeat the steps listed above as needed.

5 For additional protection, after all residue has been removed, polish the entire surface with CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner and a paper towel.



Use a CERAMA BRYTE® Cleaning Pad for Ceramic Cooktops or a Scotch-Brite® Multi-Purpose No Scratch blue scrub pad.

Heavy burned-on residue

1 Allow the cooktop to cool.

2 Use a single-edge razor blade scraper at approximately a 45° angle against the glass surface and scrape the soil. It will be necessary to apply pressure to the razor scraper in order to remove the residue.

3 After scraping with the razor scraper, spread a few drops of CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner on the entire burned residue area. Use the CERAMA BRYTE® Cleaning Pad to remove any remaining residue.

4 For additional protection, after all residue has been removed, polish the entire surface with CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner and a paper towel.



The CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Scraper and all recommended supplies are available through our Parts Center. *See instructions under "To Order Parts" section on next page.*

NOTE: *Do not use a dull or nicked blade.*

Metal marks and scratches

1 Be careful not to slide pots and pans across your cooktop. It will leave metal markings on the cooktop surface.

These marks are removable using the CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner with the CERAMA BRYTE® Cleaning Pad for Ceramic Cooktops.

2 If pots with a thin overlay of aluminum or copper are allowed to boil dry, the overlay may leave black discoloration on the cooktop.

This should be removed immediately before heating again or the discoloration may be permanent.

WARNING: Carefully check the bottom of pans for roughness that would scratch the cooktop.

Glass surface—potential for permanent damage

Our testing shows that if you are cooking high sugar mixtures such as jelly or fudge and have a spillover, it can cause permanent damage to the glass surface unless the spillover is immediately removed.

Damage from sugary spills and melted plastic:

1 Turn off all surface elements. Remove hot pans.

2 Wearing an oven mitt:
- **a.** Use a single-edge razor blade scraper (CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Scraper) to move the spill to a cool area on the cooktop.
- **b.** Remove the spill with paper towels.

3 Any remaining spillover should be left until the surface of the cooktop has cooled.

4 Don't use the surface elements again until all of the residue has been completely removed.

NOTE: If pitting or indentation in the glass surface has already occurred, the cooktop glass will have to be replaced. In this case, service will be necessary.

To order parts

To order CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner and the cooktop scraper, please call our toll-free number:

National Parts Center ***800.626.2002***

CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner . . . . *# WX10X300*

CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Scraper . . . . *# WX10X0302*

Kit . . . . *# WB64X5027*
(Kit includes cream and cooktop scraper)

CERAMA BRYTE® Cleaning Pads for Ceramic Cooktops . . . . *# WX10X350*

Questions? Before you call for service…

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES
SURFACE ELEMENTS WILL NOT MAINTAIN A ROLLING BOIL OR COOKING IS SLOW	• Improper cookware being used. Use pans that are recommended for induction, have flat bottoms and match the size of the surface element.
SURFACE ELEMENTS DO NOT WORK PROPERLY	• Cooktop controls improperly set. Check to be sure the correct control is set for the surface element you are using.
FLASHING "F"	• Wrong pan type. Use a magnet to check that cookware is induction compatible. • Pan is too small. Flashing "F"—pan size is below the minimum size for the element. See the *Using the correct size cookware* section. • Pan not positioned correctly. Center the pan in the cooking ring.
SCRATCHES ON COOKTOP GLASS SURFACE	• Incorrect cleaning methods being used. Use recommended cleaning procedures. See the *Care and Cleaning* section. • Cookware with rough bottoms being used, coarse particles (salt or sand) were between the cookware and the surface of the cooktop or cookware has been slid across the cooktop surface. To avoid scratches, use the recommended cleaning procedures. Make sure bottoms of cookware are clean before use, and use cookware with smooth bottoms.
AREAS OF DISCOLORATION ON THE COOKTOP	• Food spillovers not cleaned before next use. See the *Care and Cleaning* section. • Hot surface on a model with a light-colored glass cooktop. This is normal. The surface may appear discolored when it is hot. This is temporary and will disappear as the glass cools.
PLASTIC MELTED TO THE SURFACE	• Hot cooktop came into contact with plastic placed on the hot cooktop. See the *Care and Cleaning* section.
PITTING (OR INDENTATION) OF THE COOKTOP	• Hot sugar mixture spilled on the cooktop. Call a qualified technician for replacement.
UNRESPONSIVE KEYPAD	• Keypad is dirty. Clean the keypad. • A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped. Replace the fuse or reset the circuit breaker.
PAN DETECTION/SIZING NOT WORKING PROPERLY	• Improper cookware being used. Use a flat induction capable pan that meets the minimum size for the element being used. See the *Using the correct size cookware* section. • Pan is improperly placed. Make sure the pan is centered on the corresponding surface element. • Cooktop control improperly set. Check to see that the control is set properly.

Questions? Before you call for service…

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES
DISPLAY FLASHING "E" ALONE (NO OTHER LETTER)	• A hardware error has occurred. Call for service.
DISPLAY FLASHING "E" ALTERNATING TO "c"	• Keypad Error, indicating keypad cleaning is needed. Clean the keypad area. Wipe up spills or remove utensils from the keypad area.
DISPLAY FLASHING "E" ALTERNATING TO "o"	• Over Temperature, indicating over temperature of a surface element or electronics. Remove an empty pan from the surface element. Allow the cooktop to cool down approximately 30 minutes. Check to be sure ventilation to the cooling system below the cooktop is not blocked.

Notes

Consumer Product Ownership Registration

Important Mail Today

GE Appliances



Place
1st Class
Letter
Stamp
Here

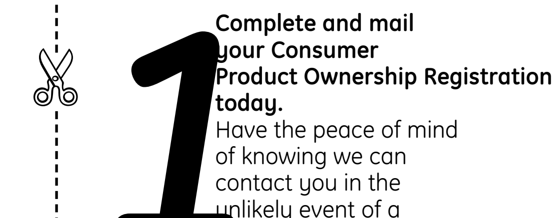
General Electric Company
Warranty Registration Department
P.O. Box 32150
Louisville, KY 40232-2150

Consumer Product Ownership Registration

Dear Customer:

Thank you for purchasing our product and thank you for placing your confidence in us. We are proud to have you as a customer!

Follow these three steps to protect your new appliance investment:



1 Complete and mail your Consumer Product Ownership Registration today. Have the peace of mind of knowing we can contact you in the unlikely event of a safety modification.

2 After completing this registration, write your model and serial numbers in this manual. You will need this information should you require service. The service number in the USA: 800.444.1845. In Canada: 1.888.880.3030.

3 Read your Owner's Manual carefully. It will help you operate your new appliance properly.

Important: To ensure that your product is registered, mail the separate product registration card. If the separate product registration card is missing, fold and mail the form below. No envelope is needed.

FOLD HERE

Consumer Product Ownership Registration

Important Mail Today!

Product	Model	Serial
Cooktop		

Mr. ☐ Ms. ☐ Mrs. ☐ Miss ☐

First Name ____ Last Name ____

Street Address ____

Apt. # ____

City ____ State ____ Zip Code ____

Date Placed In Use Month ____ Day ____ Year ____

Phone Number ____ – ____ – ____

Monogram®

General Electric Company
Louisville, KY 40225

ge.com

TAPE CLOSED

Please place in envelope and mail to:
Veuillez mettre dans une enveloppe et envoyez à :

OWNERSHIP REGISTRATION
P.O. BOX 1780
MISSISSAUGA, ONTARIO
L4Y 4G1

(FOR CANADIAN CONSUMERS ONLY)



For Canadian Customers



Pour les Consommateurs Canadiens

CUT ALONG THIS LINE AND RETURN CARD—THANKS

OWNERSHIP REGISTRATION CERTIFICATE – FICHE D'INSCRIPTION DU PROPRIÉTAIRE

Please register your product to enable us to contact you in the remote event a safety notice is issued for this product and to allow for efficient communication under the terms of your warranty, should the need arise.

Veuillez enregistrer votre produit afin de nous permettre de communiquer avec vous si jamais un avis de sécurité concernant ce produit était émis et de communiquer facilement avec vous en vertu de votre garantie, si le besoin s'en fait sentir.

REGISTER ON-LINE: **www.geappliances.ca**
ENREGISTREMENT SUR INTERNET À : **www.electromenagersge.ca**

MAIL TO: / POSTER À : **P.O. BOX 1780, MISSISSAUGA ONTARIO, L4Y 4G1**

☐ MR. / M ☐ MRS. / MME. ☐ MISS / MLLE. ☐ MS. | FIRST NAME / PRÉNOM | LAST NAME / NOM

STREET NO / N° RUE | STREET NAME / RUE | APT. NO / APP. / RR#

CITY / VILLE | PROVINCE | POSTAL CODE / POSTAL

AREA CODE / IND. RÉG. | TELEPHONE | E-MAIL

DID YOU PURCHASE A SERVICE CONTRACT FOR THIS APPLIANCE?
AVEZ-VOUS ACHETÉ UN CONTRAT DE SERVICE POUR CET APPAREIL ?
YES / OUI ☐
NO / NON ☐
IF YES / SI OUI : EXPIRATION Y/A M D/J

NAME OF SELLING DEALER / NOM DU MARCHAND

MODEL / MODÈLE

INSTALLATION DATE / DATE D'INSTALLATION Y/A M D/J

CORRESPONDENCE / CORRESPONDANCE ☐ ENGLISH ☐ FRANÇAIS

SERIAL / SÉRIE

☐ I do not wish to receive any promotional offers regarding this product.
☐ Je ne désire pas recevoir d'offres promotionnelles concernant ce produit.

With the purchase of your new Monogram appliance, receive the assurance that if you ever need information or assistance from GE, we'll be there. All you have to do is call—toll- free!

GE Answer Center®

In the USA: 800.626.2000

Whatever your question about any Monogram major appliance, GE Answer Center® information service is available to help. Your call—and your question—will be answered promptly and courteously. And you can call any time. GE Answer Center® service is open 24 hours a day, Monday through Saturday.

OR

Visit our Website at: **monogram.com**

In Canada, call 800.561.3344.

In-Home Repair Service

In the USA: 800.444.1845

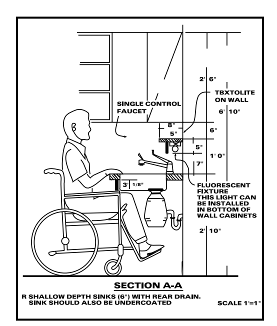
In Canada: 800.561.3344

A GE consumer service professional will provide expert repair service, scheduled at a time that's convenient for you. Many GE Consumer Service company-operated locations offer you service today or tomorrow, or at your convenience (7:00 a.m. to 10:00 p.m. weekdays, 8:00 a.m. to 6:00 p.m. Saturday and Sunday). Our factory-trained technicians know your appliance inside and out—so most repairs can be handled in just one visit.

In Canada: Monday to Friday, 7:00 a.m. to 8:00 p.m. and Saturday, 8:00 a.m. to 5:00 p.m. EDST.

For Customers With Special Needs…

In the USA: 800.626.2000



GE offers, free of charge, a brochure to assist in planning a barrier-free kitchen for persons with limited mobility.

Consumers with impaired hearing or speech who have access to a TDD or a conventional teletypewriter may call 800.TDD.GEAC (800.833.4322) to request information or service.

Service Contracts

In the USA: 800.626.2224

In Canada: 800.561.3344

You can have the secure feeling that GE Consumer Service will still be there after your warranty expires. Purchase a GE contract while your warranty is still in effect and you'll receive a substantial discount. With a multiple-year contract, you're assured of future service at today's prices.

Parts and Accessories

In the USA: 800.626.2002

In Canada: 800.561.3344

Individuals qualified to service their own appliances can have parts or accessories sent directly to their home. The GE parts system provides access to over 47,000 parts…and all GE Genuine Renewal Parts are fully warranted. VISA, MasterCard and Discover cards are accepted.

User maintenance instructions contained in this manual cover procedures intended to be performed by any user. Other servicing generally should be referred to qualified service personnel. Caution must be exercised, since improper servicing may cause unsafe operation.

YOUR MONOGRAM COOKTOP WARRANTY
Staple sales slip or cancelled check here. Proof of original purchase date is needed to obtain service under warranty.

WHAT IS COVERED

From the Date of the Original Purchase

LIMITED ONE-YEAR WARRANTY
For one year from date of original purchase, we will provide, free of charge, parts and service labor in your home to repair or replace **any part of the cooktop** that fails because of a manufacturing defect.

This warranty is extended to the original purchaser and any succeeding owner for products purchased for ordinary home use in the 48 mainland states, Hawaii, Washington, D.C. or Canada. If the product is located in an area where service by a GE Authorized Servicer is not available, you may be responsible for a trip charge or you may be required to bring the product to an Authorized GE Service location for service. In Alaska the warranty is the same except that it is LIMITED because you must pay to ship the product to the service shop or for the service technician's travel costs to your home.

All warranty service will be provided by our Factory Service Centers or by our authorized Customer Care® servicers during normal working hours.

Should your appliance need service, during warranty period or beyond, in the USA call 800.444.1845. In Canada: 800.561.3344. Please have your serial number and model number available when calling for service.

WHAT IS NOT COVERED

- **Service trips to your home to teach you how to use the product.**
- **Improper installation, delivery or maintenance.**

  If you have an installation problem, contact your dealer or installer. You are responsible for providing adequate electrical, gas, exhausting and other connecting facilities as described in the Installation Instructions provided with the product.
- **Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.**
- **Damage to the product due to misuse or abuse.**
- **Failure of the product if it is used for other than its intended purpose or used commercially.**
- **Damage to product caused by accident, fire, floods or acts of God.**
- **Incidental or consequential damage caused by possible defects with this appliance.**
- **Damage caused after delivery.**
- **Product not accessible to provide required service.**

EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES—Your sole and exclusive remedy is product repair as provided in this Limited Warranty. Any implied warranties, including the implied warranties of merchantability or fitness for a particular purpose, are limited to one year or the shortest period allowed by law.

Some states/provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitation or exclusion may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state/province to province. To know what your legal rights are in your state/province, consult your local or state/provincial consumer affairs office or your state's Attorney General.

Warrantor in USA: General Electric Company, Louisville, KY 40225

Warrantor in Canada: Mabe Canada Inc.



Introduction

Votre nouvelle table de cuisson Monogram constitue une démonstration éloquente de style, de commodité et de souplesse pour la planification de la cuisine. Que vous la choisissiez pour la pureté de son design, pour l'attention soignée de ses détails—ou pour ces deux raisons à la fois—vous vous apercevrez que la fusion supérieure de forme et de fonction de votre table de cuisson Monogram vous ravira pour les années à venir.

Votre table de cuisson Monogram a été conçue avec la flexibilité nécessaire pour se fondre dans le mobilier existant. Son design aux lignes pures s'intégrera parfaitement dans votre cuisine.

Les informations des pages suivantes vous aideront à utiliser et à entretenir correctement votre table de cuisson.

Pour tout renseignement complémentaire, consultez notre site web sur : **monogram.com**

Table des matières

Avant d'utiliser votre table de cuisson

Lisez attentivement ce manuel. Il a été conçu pour vous aider à utiliser et à entretenir correctement votre nouvelle table de cuisson.

Conservez-le à portée de main pour répondre à vos questions.

Si vous ne comprenez pas quelque chose ou que vous avez besoin d'aide, vous trouverez la liste des numéros d'appel gratuit du service après-vente au verso de la couverture de ce manuel.

OU

Visitez notre site web sur : **monogram.com**

Notez les numéros de modèle et de série

Vous les trouverez sur l'étiquette située sous la table de cuisson.

Remplissez et renvoyez la carte d'enregistrement du produit, livrée avec cet appareil.

Avant d'envoyer la carte, veuillez noter les numéros ici :

____

Numéro de modèle

____

Numéro de série

Utilisez ces numéros dans toute correspondance ou pour tout appel au service après-vente, concernant votre table de cuisson.

Si vous recevez une table de cuisson endommagée

Contactez immédiatement le revendeur (ou le constructeur) qui vous a vendu la table de cuisson.

Économisez du temps et de l'argent

Lisez ce manuel. Vous y trouverez de nombreuses astuces utiles concernant l'utilisation et la maintenance correcte de votre table de cuisson. De simples soins préventifs de votre part peuvent vous faire économiser du temps et de l'argent, tout au long de la vie de votre table de cuisson.

Vous trouverez de nombreuses réponses aux problèmes courants dans la section Avant de contacter le service. Si vous consultez au préalable notre tableau d'astuces de dépannage, il est possible que vous n'ayez pas besoin du tout d'appeler notre service après-vente.

Si vous avez besoin d'une intervention

Pour utiliser le service, consultez la page du service au verso de la couverture de ce manuel.

Nous sommes fiers de notre service et nous voulons que vous en soyez satisfait. Si, pour une quelconque raison, vous êtes mécontent du service fourni, voici la procédure à suivre pour obtenir une aide supplémentaire.

PREMIÈREMENT, contactez la personne qui a réparé votre appareil. Expliquez-lui les raisons de votre mécontentement. Dans la plupart des cas, cela résoudra le problème.

ENSUITE, si vous êtes toujours mécontent, écrivez tous les détails—y compris votre numéro de téléphone—à :

Manager, Customer Relations
GE Appliances
Appliance Park
Louisville, KY 40225

⚠ATTENTION !

Pour votre sécurité, il est nécessaire de respecter scrupuleusement les informations de ce manuel pour réduire les risques d'incendie ou d'explosion, de choc électrique, ou pour éviter des dommages matériels, des blessures ou la mort.

Cet appareil a été testé et il est conforme aux limites d'un dispositif numérique de classe B, conformément à la partie 18 des règles FCC. Ces limites sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nocives dans une installation domestique. Cet appareil génère, utilise et peut émettre de l'énergie sous la forme de fréquence radio et, s'il n'est pas installé et utilisé en conformité avec les instructions, il peut provoquer des interférences nocives sur les communications radio. Cependant, il n'existe aucune garantie que des interférences se produiront dans une installation particulière. Si cet appareil provoque des interférences nocives sur la réception radio ou télévision, ce qui peut être détecté en mettant l'appareil sous et hors tension, l'utilisateur est encouragé à essayer de corriger ces interférences en appliquant l'une ou plusieurs des mesures suivantes :

- Réorientez ou déplacez l'antenne réceptrice.
- Augmentez la distance entre l'appareil et le récepteur.
- Branchez l'appareil dans une prise ou un circuit différent de celui sur lequel est branché le récepteur.

⚠*DANGER :*

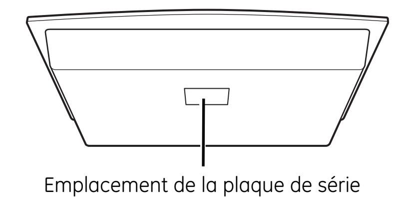
Les personnes avec un stimulateur cardiaque ou un dispositif médical similaire doivent redoubler de prudence lors de l'utilisation d'une unité à induction ou à proximité de l'appareil en fonctionnement. Le champ électromagnétique peut affecter la bonne marche du stimulateur cardiaque ou du dispositif médical similaire. Il est conseillé de consulter votre médecin ou le fabricant du stimulateur sur votre situation particulière.

AVIS DE SÉCURITÉ IMPORTANT

- **La loi californienne Safe Drinking Water and Toxic Enforcement** oblige le gouverneur de Californie à publier la liste des substances connues en l'état pour provoquer le cancer, des malformations congénitales ou d'autres préjudices liés à la reproduction, et contraint les professionnels à prévenir les clients sur les risques d'une exposition potentielle à de telles substances.
- **Utilisez un récipient de la taille appropriée.** Cet appareil est équipé d'une ou plusieurs ZONES DE CUISSON de différentes tailles. Sélectionnez des récipients possédant des fonds plats suffisamment grands pour recouvrir les zones de cuisson. Les capteurs de détection de récipient ne permettront pas le fonctionnement de la zone de cuisson à la puissance 2, sans la présence d'un récipient.
- **Les manches des récipients doivent être orientés vers l'intérieur** et ne doivent pas surplomber les zones de cuisson adjacentes, afin de réduire les risques de brûlures, d'allumage des matériaux inflammables et de renversement, provoqués par un contact accidentel avec l'ustensile.
- **Ne laissez jamais de plat préparé sur les zones de cuisson sans surveillance.** Les débordements par bouillonnement provoquent de la fumée et des projections graisseuses qui peuvent s'enflammer, ou un récipient dont le contenu s'est évaporé après bouillonnement peut être endommagé ou fondre.
- **Emballages protecteurs : n'utilisez pas de feuille d'aluminium pour envelopper une quelconque partie de la table de cuisson.** Utilisez une feuille d'aluminium uniquement comme c'est recommandé après le processus de cuisson, dans le cas d'une utilisation comme un couvercle à placer au-dessus du plat. Toute autre utilisation d'une feuille d'aluminium peut provoquer un risque de choc électrique, d'incendie ou de court-circuit.
- **Évitez de placer des objets sur ou à proximité du clavier à touches afin d'empêcher une activation accidentelle des commandes de la table de cuisson.**
- **Sachez la correspondance entre les touches de commande et les zones de cuisson activées.**
- **Nettoyez régulièrement l'appareil pour supprimer toute trace de graisse qui pourrait s'enflammer.** Les hottes de ventilation et d'extraction et les filtres à graisse doivent être maintenus propres. Ne laissez pas la graisse s'accumuler dans la hotte ou sur le filtre. Les dépôts graisseux du ventilateur peuvent s'enflammer. Dans le cas où le plat s'enflammerait pendant la cuisson, actionnez le ventilateur. Consultez le mode d'emploi du fabricant de la hotte pour son nettoyage.

Emplacement de la plaque de série

Le modèle et le numéro de série sont gravés sur la plaque de série. La plaque de série est située sous la table de cuisson. Consultez l'illustration ci-dessous pour connaître l'emplacement exact. Pensez à enregistrer le numéro de série AVANT L'INSTALLATION de la table de cuisson (consultez la section Enregistrement du produit, page 27). La plaque de série est située sous le boîtier des brûleurs de la table de cuisson.



Emplacement de la plaque de série

⚠ATTENTION !

Pour votre sécurité, il est nécessaire de respecter scrupuleusement les informations de ce manuel pour réduire les risques d'incendie ou d'explosion, de choc électrique, ou pour éviter des dommages matériels, des blessures ou la mort.

MESURES DE SÉCURITÉ

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est nécessaire de respecter des consignes de sécurité basiques, et d'appliquer les mesures suivantes :

- **Utilisez cet appareil uniquement pour son usage prévu, tel qu'il est décrit dans ce manuel.**
- **N'essayez pas de réparer ou de remplacer une quelconque partie de la table de cuisson, sauf indication contraire dans ce manuel.** Toute autre réparation doit être effectuée par un technicien qualifié.
- **Avant toute réparation, débranchez l'alimentation de la table de cuisson du tableau de distribution électrique en enlevant le fusible ou en actionnant le disjoncteur.**
- **Assurez-vous que l'appareil est correctement installé et raccordé à la terre par un technicien qualifié, conformément aux instructions d'installation fournies.**
- **L'installateur doit montrer à l'utilisateur l'emplacement du coupe-circuit ou du fusible.** Notez-le pour s'y référer facilement.
- **Ne laissez pas des enfants seuls – les enfants ne doivent pas rester seuls ou sans surveillance dans un endroit où un appareil est en fonctionnement.** Il leur est formellement interdit de s'asseoir ou de se tenir sur une quelconque partie de l'appareil.
- **Apprenez aux enfants à ne pas jouer avec les commandes ou avec toute partie de la table de cuisson.**
- **Interdisez à toute personne de grimper, de se tenir sur ou de s'accrocher à la table de cuisson.**
- **DANGER : les articles d'intérêt pour les enfants ne doivent pas être stockés dans les placards au-dessus de la table de cuisson—**les enfants qui grimperaient sur l'appareil pour atteindre ces articles pourraient sérieusement se blesser.
- **Tenez toujours éloignés les revêtements muraux, les rideaux ou les draperies combustibles à une distance suffisante de la table de cuisson.**
- **Tenez toujours éloignés les torchons, les lavettes, les poignées et le linge de maison à une distance suffisante de la table de cuisson.**
- **Tenez toujours éloignés les ustensiles en bois et en plastique, ainsi que les aliments en conserve, à une distance suffisante de la table de cuisson.** Ils peuvent chauffer et provoquer des brûlures.
- **Ne portez jamais de vêtements amples ou lâches pendant l'utilisation de l'appareil.** Les matériaux inflammables peuvent s'enflammer au contact des éléments de surface chauds et provoquer de sérieuses brûlures.
- **Utilisez uniquement des poignées sèches—des poignées humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures à cause de la vapeur dégagée.** Ne laissez pas les poignées toucher les éléments de surface chauds. N'utilisez pas de serviette ou une autre étoffe encombrante. De telles étoffes peuvent s'enflammer au contact d'un élément de surface chaud.
- **N'utilisez pas d'eau sur des feux graisseux.** Ne saisissez jamais un récipient en flammes. Éteignez l'appareil avec les commandes. Étouffez le récipient en flammes sur un élément de surface en la recouvrant complètement avec un couvercle bien ajusté, une plaque de four ou un plateau plat. Utilisez un extincteur chimique sec multiusage ou de type mousse.

  De la graisse en flammes en dehors d'un récipient peut être neutralisée en la recouvrant avec du bicarbonate de soude ou, si disponible, en utilisant un extincteur chimique sec multiusage ou de type mousse.
- **Lors de la préparation de plats à flamber sous la hotte, actionnez le ventilateur.**
- **Cuisinez bien la viande et la volaille—**la viande au moins à une température INTERNE de 71°C et la volaille au moins à une température interne de 82°C. La cuisson à ces températures protège généralement contre les intoxications alimentaires.

MESURES DE SÉCURITÉ

- **Ne touchez pas les éléments de la surface vitrée en céramique pendant la cuisson.** Cette surface peut être suffisamment chaude pour brûler, même si sa couleur paraît sombre. Pendant et après utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas des étoffes ou d'autres matériaux inflammables au contact de la surface de cuisson. Notez que l'indicateur de chaleur est allumé et laissez d'abord refroidir suffisamment de temps.

  Les surfaces chaudes peuvent inclure la table de cuisson elle-même et les zones qui font face à la table de cuisson.

- **Pour minimiser les risques de brûlures, d'allumage des matériaux inflammables et de renversement,** le manche d'un récipient doit être tourné vers le centre de la table de cuisson, sans surplomber les éléments de surface chauds adjacents.
- **Éteignez toujours la commande de l'élément de surface avant d'enlever l'ustensile.**
- **Ne laissez jamais des éléments de surface sans surveillance réglés sur des hautes températures.** Des débordements par bouillonnement peuvent provoquer de la fumée et l'allumage des projections graisseuses.
- **Gardez un oeil sur les aliments en cours de friture à des hautes températures ou à des températures moyennes-hautes.**
- **Les aliments à frire doivent être aussi secs que possible.** Le givre sur les aliments congelés et l'humidité sur les aliments frais peuvent provoquer le bouillonnement de la matière grasse chaude et son débordement hors du récipient.
- **Utilisez peu de matière grasse pour une friture superficielle ou dans une friteuse.** Le remplissage exagéré de matière grasse dans un récipient peut provoquer des projections graisseuses lors de l'ajout d'aliments.
- **Si une combinaison d'huile ou de matière grasse doit être utilisée pour une friture,** remuez-la avant de la chauffer car les graisses se mélangent lentement.
- **Chauffez toujours lentement la matière grasse et surveillez-la pendant la cuisson.**
- **Utilisez un thermomètre de friture aussi souvent que possible** pour empêcher la surchauffe de la matière grasse au-delà du point de fumée.
- **Ne tentez jamais de déplacer un récipient remplie de matière grasse chaude, notamment une friteuse.** Patientez jusqu'à ce qu'elle refroidisse.
- **Ne stockez pas de matériaux inflammables à proximité de la table de cuisson.**
- **Maintenez propres la hotte et les filtres à graisse pour conserver une bonne ventilation et pour éviter les feux de graisse.**
- **Ne stockez pas ou n'utilisez pas de matériaux combustibles, d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou d'un autre.**
- **Nettoyez uniquement les pièces listées dans le manuel d'utilisation.**
- **Ne laissez pas des produits en papier, des ustensiles de cuisine ou des aliments sur la table de cuisson quand elle n'est pas en fonctionnement.**
- **Maintenez propre la table de cuisson et évitez l'accumulation des graisses ou des projections graisseuses qui pourraient s'enflammer.**
- **Ne chauffez jamais de récipients alimentaires non ouverts.** La montée en pression peut faire exploser le récipient et provoquer des blessures.
- **Ne laissez jamais de pots ou de plats de graisse à égoutter sur ou à proximité de la table de cuisson.**
- **N'utilisez jamais l'appareil pour se réchauffer ou chauffer la pièce.**

ÉLÉMENTS DE SURFACE À INDUCTION

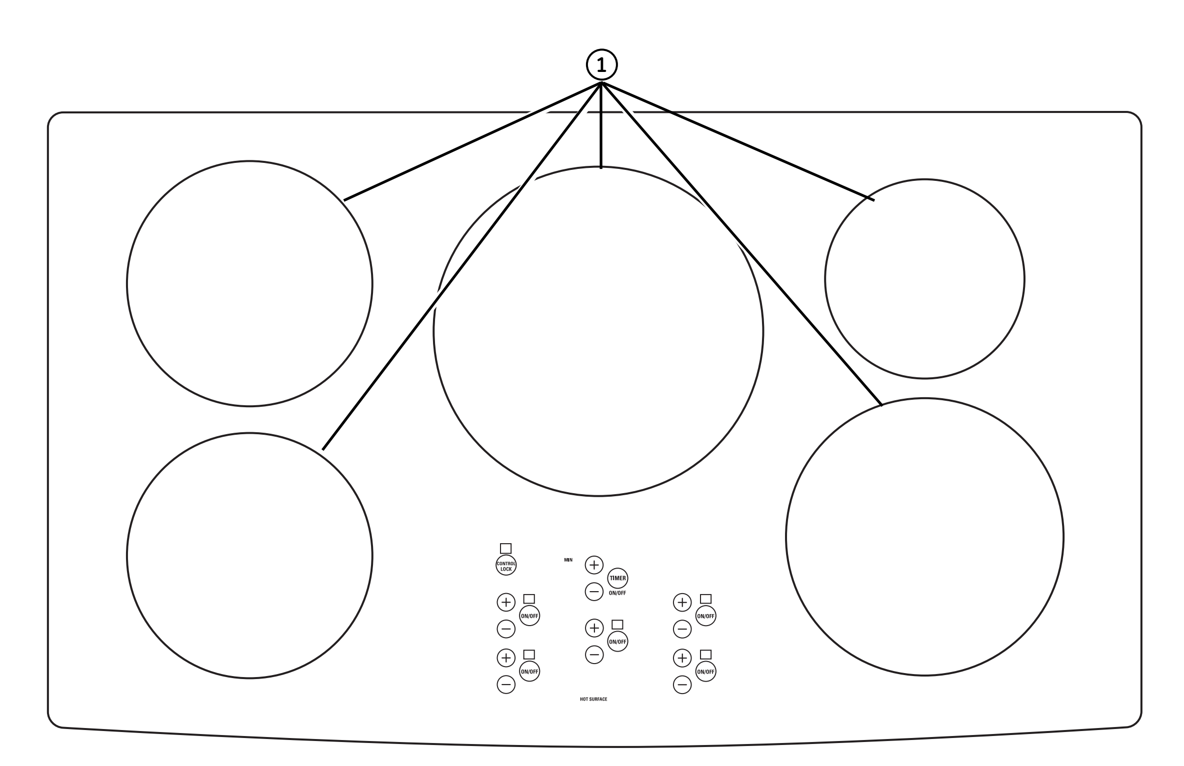
- **Évitez de rayer la vitre de la table de cuisson.** La table de cuisson peut se rayer avec des objets comme des instruments tranchants, des bagues ou d'autres bijoux.
- **N'utilisez jamais la surface vitrée de la table de cuisson comme planche à découper.**
- **Ne posez pas ou ne stockez pas d'articles sur la surface vitrée de la table de cuisson lorsqu'elle n'est pas utilisée.**
- **Faites attention à la pose de cuillères ou d'autres ustensiles à remuer sur la surface vitrée de la table de cuisson, lorsqu'elle est en fonctionnement.** Ils peuvent devenir chauds et provoquer des brûlures.
- **Évitez de chauffer un récipient vide.** Dans le cas contraire, cela pourrait endommager la table de cuisson et le récipient.
- **Ne laissez pas de l'eau, d'autres liquides ou de la graisse sur la table de cuisson.**
- **N'utilisez pas les éléments de surface si la vitre est cassée.** Des projections graisseuses ou des produits de nettoyage peuvent pénétrer dans la fissure et créer un risque de choc électrique. Contactez immédiatement un technicien qualifié dès que la vitre de la table de cuisson est fendue.
- **La cuisson ou des projections d'aliments peut provoquer l'activation ou la désactivation des touches du clavier.** Nettoyez soigneusement le clavier à touches et les commandes retrouveront un fonctionnement normal.
- **Nettoyez la table de cuisson avec précaution.** Verrouillez toujours le panneau de commandes à l'aide de la fonctionnalité de verrouillage des commandes et attendre que la surface vitrée entière ait refroidi, avant de nettoyer la table de cuisson. Consultez la section *Verrouillage de la table de cuisson* pour en savoir plus. Si vous utilisez une éponge ou un chiffon mouillé pour essuyer les projections sur un élément de surface chaud, faites attention aux brûlures causées par la vapeur. Certains nettoyants peuvent produire des fumées toxiques dans le cas d'une application sur une surface chaude.

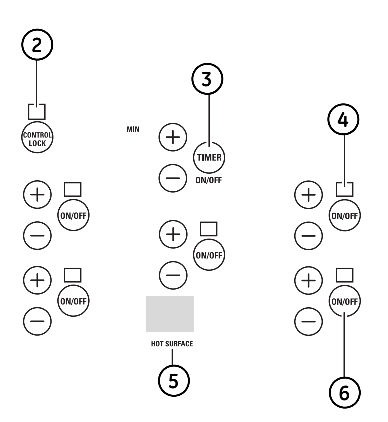
  REMARQUE : nous vous recommandons d'éviter d'essuyer les éléments de surface tant qu'ils ne sont pas froids et que l'indicateur de chaleur ne s'est pas éteint. **Les projections sucrées constituent une exception à la règle.** Consultez la section *Nettoyage de la vitre de la table de cuisson.*
- **Pour éviter d'endommager éventuellement la surface de cuisson, n'appliquez pas de crème de nettoyage sur la surface vitrée lorsqu'elle est chaude.**
- **Après le nettoyage, utilisez un chiffon sec ou une serviette en papier pour supprimer tout résidu de crème de nettoyage.**
- **Lisez et respectez toutes les instructions et avertissements sur les étiquettes des crèmes de nettoyage.**
- **De grandes rayures ou de gros impacts sur la table de cuisson peuvent conduire à briser ou fracasser la vitre.**
- **Faites attention lors du contact avec la table de cuisson.** La surface vitrée de la table de cuisson conservera la chaleur après l'extinction des commandes.
- **Ne vous tenez pas sur la vitre de la table de cuisson.**

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Caractéristiques

(Dans ce manuel, les caractéristiques et l'apparence peuvent varier selon votre modèle.)



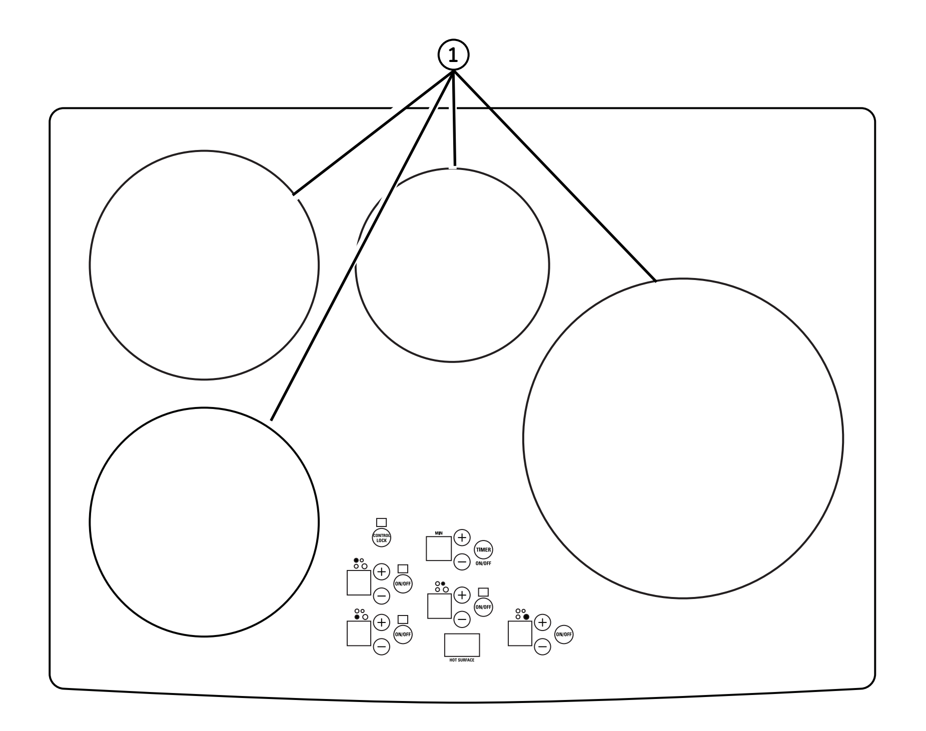


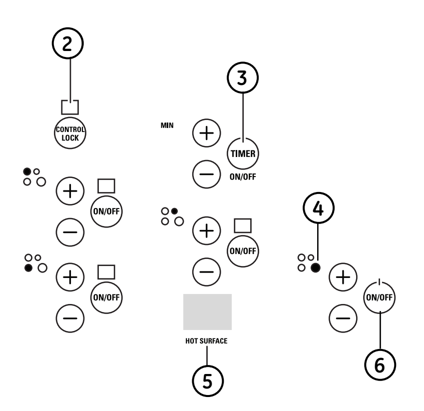
ZHU36 – Table de cuisson de 36"

	Index des caractéristiques	**Page**
1	Éléments de cuisson	**38**
2	Verrouillage des commandes	**42**
3	Minuteur	**41**
4	Témoin lumineux ON (pour chaque élément)	**38**
5	Zone des témoins lumineux de surface chaude	**38**
6	Commande ON/OFF d'un élément de cuisson	**38**

Caractéristiques

(Dans ce manuel, les caractéristiques et l'apparence peuvent varier selon votre modèle.)





REMARQUE : les modèles de 30" possèdent des indicateurs d'emplacement des éléments de cuisson à côté de chaque commande.

ZHU30 – Table de cuisson de 30"

	Index des caractéristiques	Page
1	Éléments de cuisson	38
2	Verrouillage des commandes	42
3	Minuteur	41
4	Témoin lumineux ON (pour chaque élément)	38
5	Zone des témoins lumineux de surface chaude	38
6	Commande ON/OFF d'un élément de cuisson	38

Fonctionnement de la cuisson à induction

Les éléments situés sous la surface de cuisson produisent un champ magnétique qui fait vibrer les électrons dans le récipient en métal ferreux, produisant de la chaleur.

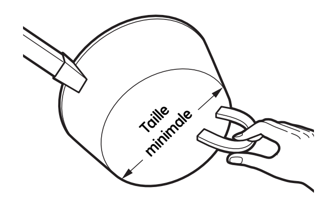
La surface de cuisson elle-même ne chauffe pas. La chaleur est produite dans le récipient de cuisson et ne peut être générée tant que le récipient n'est pas placé sur la surface de cuisson.

Lorsque l'élément est activé, le récipient commence à chauffer immédiatement et son contenu se réchauffe.

La cuisson par induction magnétique nécessite d'utiliser une batterie de cuisine fabriquée à partir de métaux ferreux—des métaux sur lesquels un aimant se colle, comme le fer ou l'acier.

Utilisez des récipients dont la taille correspond à celle de l'élément. Le récipient doit être suffisamment grand pour que le capteur de sécurité active l'élément.

La table de cuisson ne démarrera pas si un ustensile en fer ou en acier très petit (inférieur à la taille minimale en largeur) est placé sur la surface de cuisson lorsque l'appareil est en fonctionnement—comme une spatule en acier, des cuillères, des couteaux et d'autres petits instruments.



Utilisez un récipient de la taille minimale pour chaque élément. Le matériau du récipient est correct si un aimant se colle sur son fond.

Utilisation d'une batterie de cuisine à la taille correcte

Chaque élément de cuisson nécessite un récipient d'une taille MINIMALE. Si le récipient est correctement centré, et fabriqué avec un métal correct, mais trop petit pour l'élément de cuisson, l'élément ne peut pas être activé. Un « F » clignotant s'affichera ainsi que le niveau de puissance sélectionné.

Un récipient plus grand que le cercle de l'élément peut être utilisé ; cependant, la chaleur se diffusera uniquement au-dessus de l'élément.

Pour de meilleurs résultats, le récipient doit être en contact TOTAL avec la surface vitrée.

Ne laissez pas le fond du récipient toucher la bordure métallique de la table de cuisson ou chevaucher les commandes de la table de cuisson.

Pour de meilleures performances, faites correspondre la taille du récipient avec la taille de l'élément. L'utilisation d'un petit récipient sur un grand brûleur générera moins de puissance à n'importe quel niveau.

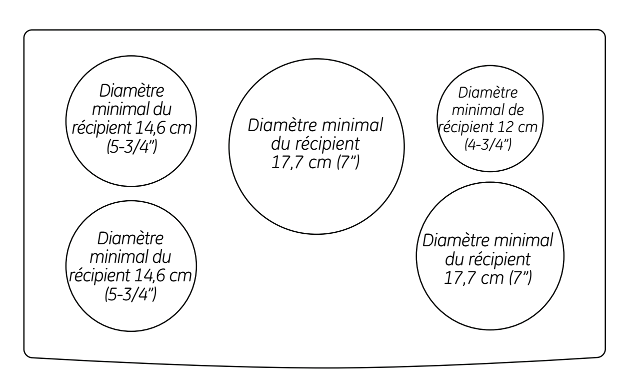


Table de cuisson d'une largeur de 91,4 cm (36"). Utilisez un récipient de la taille minimale indiquée pour chaque élément de cuisson.

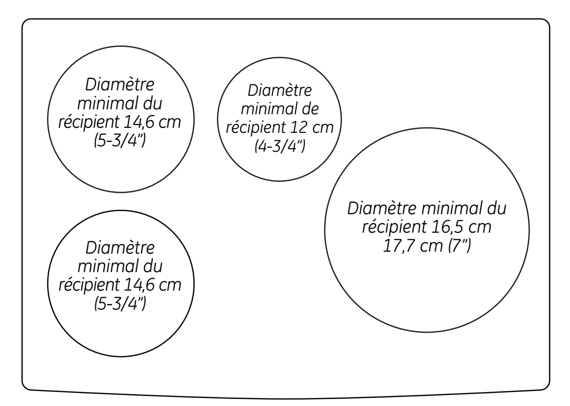


Table de cuisson d'une largeur de 76,2 cm (30"). Utilisez un récipient de la taille minimale indiquée pour chaque élément de cuisson.

Recommandations sur la batterie de cuisine

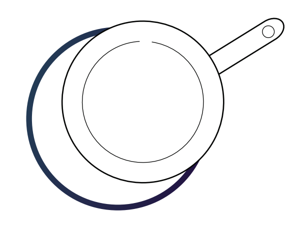
La batterie de cuisine doit être en contact total avec la surface de l'élément de cuisson.

Utilisez des récipients à fond plat dont la taille correspond à l'élément de cuisson et à la quantité d'aliments à préparer.

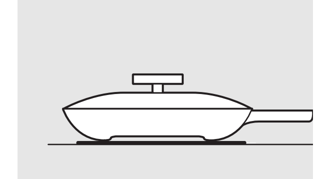
DANGER :

- Les éléments de cuisson peuvent apparaître comme froids lors de leur mise en fonctionnement et après avoir été arrêtés. La surface vitrée peut être CHAUDE à cause de la chaleur résiduelle provenant du récipient et par conséquent, il existe un risque de brûlures.
- NE TOUCHEZ PAS LE RÉCIPIENT ou LA CASSEROLE directement avec les mains. Utilisez toujours des gants antichaleur ou des poignées pour protéger vos mains contre les brûlures.
- NE FAITES PAS GLISSER le récipient sur la surface de la table de cuisson. Cela pourrait endommager définitivement l'aspect de la table de cuisson en céramique.

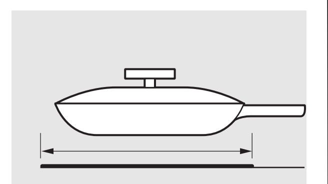
INCORRECT



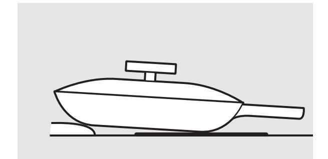
Le récipient n'est pas centré sur la surface de l'élément de cuisson.



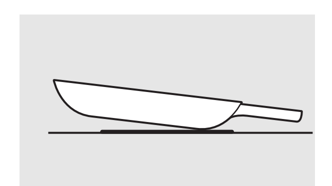
Le fond ou les côtés du récipient sont recourbés ou inclinés.



Le récipient ne correspond pas à la taille minimale requise par l'élément de cuisson utilisé.

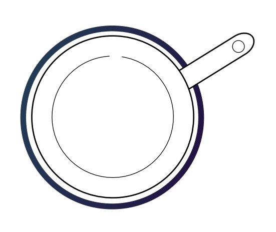


Le fond du récipient repose sur la bordure de la table de cuisson ou ne repose pas complètement sur la surface de l'élément de cuisson.

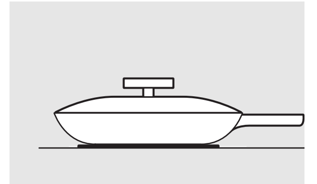


Un manche trop lourd incline le récipient.

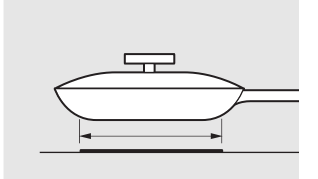
CORRECT



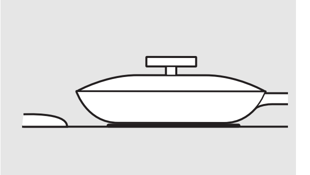
Le récipient est correctement centré sur la surface de l'élément de cuisson.



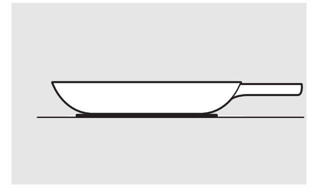
Le fond du récipient est plat.



Le récipient correspond à ou dépasse la taille minimale requise par l'élément de cuisson utilisé.



Le fond du récipient repose entièrement sur la surface de l'élément de cuisson.



Le récipient est correctement équilibré.

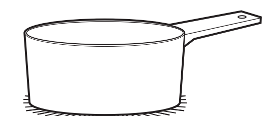
Batterie de cuisine adaptée

Utilisez une batterie de cuisine de qualité, à fond massif pour une meilleure répartition de la chaleur et même de meilleurs résultats de cuisson. Choisissez une batterie de cuisine fabriquée en acier inoxydable aimanté, en fonte émaillée, en acier émaillé ou avec une combinaison de ces matériaux.

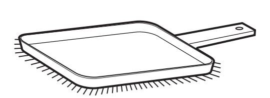
Certaines batteries de cuisine sont spécialement identifiées par le fabricant pour une utilisation avec les tables de cuisson à induction. Utilisez un aimant pour tester la validité d'une batterie de cuisine.

Les récipients à fond plat donnent les meilleurs résultats. Les récipients à bord ou striés peuvent être utilisés.

Les récipients ronds donnent de meilleurs résultats. Les récipients à fond courbe ou incliné ne chaufferont les aliments de manière homogène.

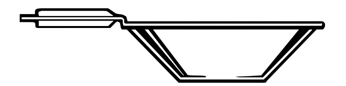


Utilisez des récipients à fond plat.



Utilisez une plaque chauffante.

Pour la cuisine au wok, utilisez un wok à fond plat. N'utilisez pas de wok posé sur un socle circulaire.



Utilisez un wok à fond plat.

Batterie de cuisine « bruyante »

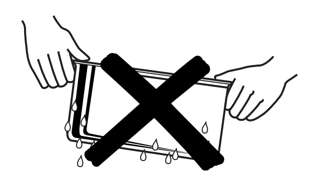
Différents types de batterie de cuisine produisent de légers sons. Les récipients massifs, comme ceux en fonte émaillée, produisent moins de bruit que les récipients en acier inoxydable multicouche plus légers. La taille du récipient, et la quantité d'aliments, peuvent aussi contribuer au niveau sonore.

Lors de l'utilisation d'éléments adjacents avec un certain niveau de puissance, les champs magnétiques peuvent interagir entre eux et produire un faible sifflement ou un « bourdonnement » intermittent. Ces bruits peuvent être réduits ou éliminés en diminuant ou en augmentant le niveau de puissance de l'un ou de l'ensemble des éléments. Les récipients qui recouvrent entièrement le cercle de l'élément produiront moins de bruit.

Un faible bruit de « bourdonnement » est normal, notamment avec une puissance élevée.

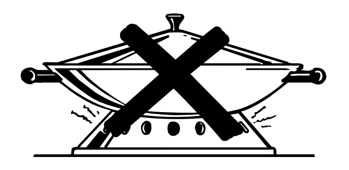
Pour de meilleurs résultats

Ne posez pas de récipients ou de couvercles mouillés sur la surface de cuisson ou sur les anneaux d'induction.

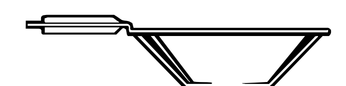


Ne posez pas de doigt mouillé sur la vitre de la table de cuisson. Essuyez les projections sur les commandes avec les mains sèches.

N'utilisez pas de wok posé sur un socle circulaire. Ce type de wok ne chauffera pas sur un élément à induction.



Utilisez uniquement un wok à fond plat, disponible chez la plupart des fabricants de batterie de cuisine. Le fond du wok doit correspondre au diamètre de l'anneau d'induction, afin de garantir un contact correct.

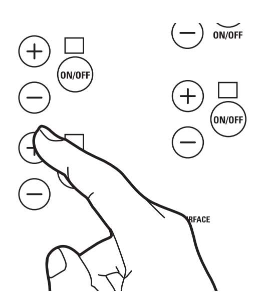


Certaines procédures de cuisson spéciales nécessitent un récipient particulier, comme un autocuiseur, une friteuse, etc. Les récipients à fond plat, qui correspondent à la taille de l'élément de surface utilisé, produiront les meilleurs résultats.

Utilisation des commandes à touche

Appuyez légèrement sur la touche avec la partie plate du bout de votre doigt. Appuyez au centre de la touche pour garantir une réponse de la table de cuisson.

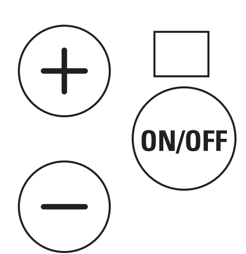
Un « bip » retentira à chaque appui sur une touche.



Éléments de cuisson

Chaque élément de cuisson dispose d'une touche **ON/OFF** indépendante et d'un affichage à diodes.

Assurez-vous d'utiliser une batterie de cuisine qui respecte les exigences de taille minimale.



Pour mettre en marche un élément de cuisson :

1. Placez un récipient avec un contenu alimentaire sur un élément à induction. La taille du récipient doit correspondre à celle de l'anneau indicateur.
2. Appuyez sur la touche **ON/OFF.** « 5 » s'affichera en clignotant.
3. Appuyez sur la touche (**+**) ou (**-**) pour sélectionner le niveau de puissance et activer l'élément à induction. Un bip retentit. Il est nécessaire d'appuyer sur la touche (**+**) ou (**-**) dans les 10 secondes qui suivent, pour activer l'élément.

REMARQUE : vous pouvez aussi appuyer et tenir enfoncée la touche pour faire défiler rapidement les puissances et atteindre le réglage souhaité.

Le circuit d'induction détecte le récipient et autorise l'activation de l'élément. Le témoin lumineux ON et le témoin lumineux HOT SURFACE correspondant s'allument ensemble. Si aucun niveau de puissance n'est sélectionné dans les 10 secondes, la zone sera désactivée.

Pour arrêter le processus, appuyez sur la touche **ON/OFF**. L'élément à induction s'arrêtera et l'affichage s'éteindra.

Lorsqu'un élément est activé sur ON :

Si le récipient est enlevé ou déplacé en dehors de l'anneau de cuisson, un « F » s'affichera en clignotant, ainsi que le niveau de puissance. Après 30 secondes, l'élément sera désactivé et l'affichage s'éteindra.

Si le récipient est replacé sur la zone dans les 30 secondes, le clignotement s'arrêtera et la cuisson reprendra.

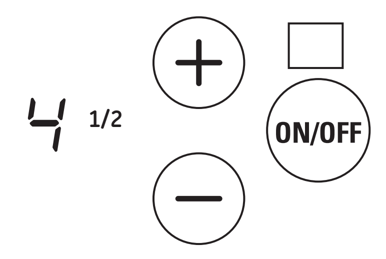
Réglage du niveau de puissance

La table de cuisson propose 19 niveaux de puissance, y compris un réglage de puissance renforcée. La plage de puissance s'étend de « L » à « 9 » par incréments d'une précision du demi-point. Par exemple : 1, 1-1/2, 2, 2-1/2 et ainsi de suite jusqu'à 9.

Le niveau de puissance « L », réglage le plus faible, est recommandé pour « tenir au chaud » un récipient.

Le niveau de puissance augmente d'un demi-point à chaque appui sur la touche.

La puissance 9 est le niveau normal le plus élevé.

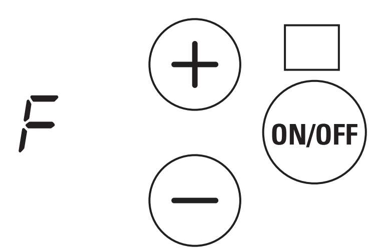


Le niveau de puissance avec une fraction indique un réglage par demi-point supplémentaire.

« F » s'affiche en clignotant

Si un récipient est enlevé ou déplacé en dehors de l'anneau de cuisson pendant le processus de cuisson, un « F » s'affichera en clignotant, ainsi que le niveau de puissance. Le « F » clignotant indique que le récipient n'est plus détecté. Après 30 secondes, l'élément sera désactivé et l'affichage s'éteindra.

Si le récipient est replacé sur l'élément de surface dans les 30 secondes, le « F » clignotant s'éteindra et la cuisson reprendra.



Puissance renforcée

Il s'agit du plus haut niveau de puissance, conçu pour une cuisson ou une ébullition rapide d'un contenu de grande quantité. La puissance renforcée fonctionnera au maximum pendant 10 minutes. Après ces 10 minutes, la puissance reviendra automatiquement au niveau 9.

Le réglage de puissance renforcée peut être répété après le cycle initial de 10 minutes.

DANGER : ne laissez pas un récipient sans surveillance avec le niveau de puissance renforcée.

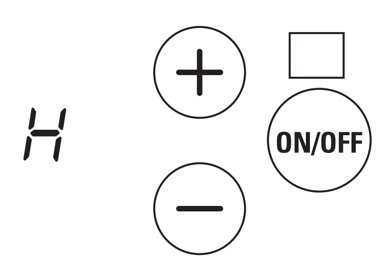
Pour activer le niveau de puissance renforcée :

1 Placez un récipient dont la taille correspond à l'élément à induction sur l'anneau indicateur sélectionné.

2 Appuyez sur la touche ***ON/OFF***. « 5 » s'affichera en clignotant.

3 Appuyez et tenez enfoncée la touche (**+**) jusqu'à ce que « H » s'affiche.

REMARQUE : si le récipient est enlevé, un « F » et un « H » s'afficheront alternativement en clignotant. Après 30 secondes, l'élément s'éteindra automatiquement.



Bruits éventuels :

Il est possible d'entendre un léger « bourdonnement » lors d'une cuisson avec le niveau de puissance renforcée. C'est normal. Le son dépend du type de récipient utilisé. Certains récipients « bourdonneront » plus forts en fonction du matériau. Un « bourdonnement » peut se produire si le contenu du récipient est froid. Au fur et à mesure que le récipient chauffe, le son diminuera. Si le niveau de puissance est diminué, le son diminuera aussi.

Partage de puissance

Les **tables de cuisson à quatre brûleurs** sont divisées en deux zones de chauffe séparées. Les zones de cuisson gauche et droite sont alimentées par des générateurs d'induction indépendants. Un générateur pilote 2 éléments ou les deux zones de cuisson d'une section de chauffe partagent la puissance d'un générateur.

Les **tables de cuisson à cinq brûleurs** sont divisées en trois zones. Les côtés gauche et droit disposent de zones de cuisson séparées et le grand élément central constitue une autre zone de cuisson indépendante.

Le partage de puissance est actif lorsque tous les éléments de la même zone de cuisson sont activés et qu'un élément est réglé sur le niveau de puissance renforcée (H). Le niveau de l'élément qui n'est pas réglé sur le niveau de puissance renforcée bascule alors sur une puissance plus faible. Cela s'appelle le partage de puissance. Lorsque le fonctionnement en puissance renforcée est terminé (10 minutes), l'autre élément peut être réinitialisé sur n'importe quel niveau de puissance. Tous les éléments d'une même zone de chauffe peuvent fonctionner simultanément aux niveaux de puissance normaux, de « L » à 9.

REMARQUE IMPORTANTE POUR LES MODÈLES À QUATRE BRÛLEURS :

Les éléments du côté droit partagent le même générateur. Les deux éléments peuvent fonctionner à n'importe quel niveau de puissance non renforcée (de L à 9) en même temps. Si le grand élément à l'avant est réglé sur le niveau de puissance renforcée « H », le plus petit élément à l'arrière droite sera désactivé ou éteint automatiquement. Le plus petit élément à l'arrière droite pourra être réactivé et réglé sur n'importe quel niveau de puissance, une fois que le fonctionnement en puissance renforcée du grand élément est terminé (10 minutes).

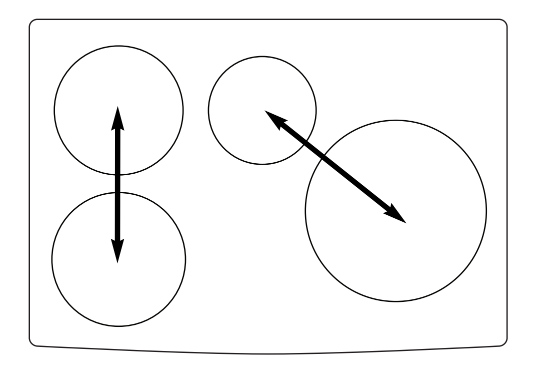


Table de cuisson à 4 brûleurs avec 2 générateurs d'induction côté gauche et côté droit.

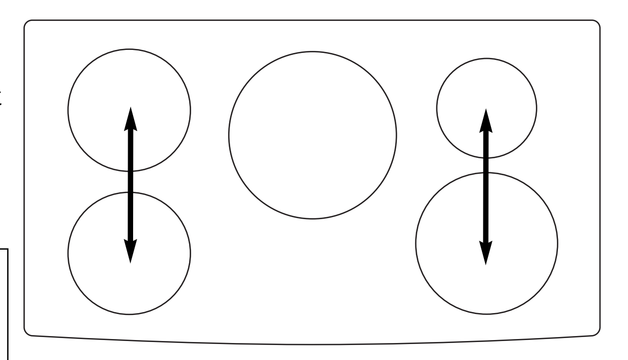


Table de cuisson à 5 brûleurs avec 3 générateurs d'induction côté gauche, centre et côté droit.

Utilisation du niveau basse température « L »

1. Placez un récipient avec un contenu alimentaire sur un élément à induction. La taille du récipient doit correspondre à celle de l'anneau indicateur.
2. Appuyez sur la touche **ON/OFF**. « 5 » s'affichera en clignotant.
3. Appuyez et tenez enfoncée la touche (**-**) jusqu'à ce que « L » s'affiche. Un bip retentit.

N'utilisez pas d'emballage en plastique pour couvrir les aliments. Le plastique peut fondre sur la surface vitrée et être difficile à supprimer.

Utilisez uniquement une batterie de cuisine recommandée pour cette table de cuisson.

Le niveau basse température maintiendra chaud un plat cuisiné, à la température de service. Commencez toujours avec des aliments chauds. N'utilisez pas ce réglage pour chauffer des aliments froids.

La pose d'aliments froids ou non cuisinés sur un élément de surface réglé sur le niveau basse température peut provoquer une intoxication alimentaire.



DANGER : ne chauffez pas d'aliments avec le niveau de puissance « L » pendant plus de deux heures.

Pour de meilleurs résultats, tous les aliments chauffés avec le niveau basse température doivent être couverts d'un couvercle ou d'une feuille d'aluminium. Les pâtisseries ou les pains doivent être ventilés pour permettre à l'humidité de s'échapper.

Utilisez toujours des poignées ou des gants antichaleur pour retirer les aliments d'un élément réglé sur le niveau basse température, car la table de cuisson et le récipient seront chauds.

Utilisation du minuteur de cuisine

REMARQUE : utilisez le minuteur de cuisine pour mesurer le temps de cuisson ou comme pense-bête. Le minuteur de cuisine ne contrôle en aucun cas les éléments de cuisson.

MIN 15. TIMER ON/OFF

1 Appuyez sur la touche **ON/OFF** du minuteur.

2 Appuyez sur la touche (**+**) ou (**-**) pour sélectionner le nombre de minutes souhaité. Lorsque la touche (**+**) ou (**-**) reste enfoncée pendant plusieurs secondes, les minutes défilent à grande vitesse. Le minuteur commencera automatiquement à décompter les minutes sélectionnées dans les 5 secondes suivant la dernière entrée. Les minutes s'afficheront et un « **.**» clignotera.

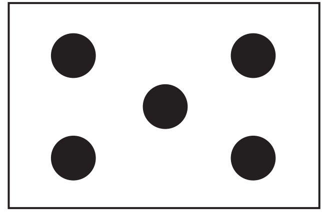
3 Les minutes s'affichent jusqu'à ce qu'il ne reste plus qu'une minute. À une minute, le minuteur émettra un bip et décomptera ensuite les secondes restantes.

Pendant la dernière minute, le minuteur émettra un bip toutes les 10 secondes. Lorsque le temps est écoulé, le minuteur émettra un long bip et l'affichage s'éteindra.

Appuyez sur la touche **ON/OFF** pour arrêter le minuteur à n'importe quel moment. Appuyez sur la touche (**+**) ou (**-**) pour augmenter ou diminuer le temps défini.

Témoin lumineux de surface chaude

Un témoin lumineux **HOT SURFACE** (un pour chaque élément de cuisson) s'allumera immédiatement lors de l'activation de l'élément correspondant. Le témoin lumineux s'allume lorsque la surface vitrée est chaude et reste allumé jusqu'à ce que la surface refroidisse à une température acceptable au toucher.



HOT SURFACE

Messages d'erreur (« E » / « c » et « E » / « o »)

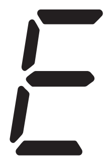
Les messages d'erreur indiquent un problème temporaire qui peut être corrigé par l'utilisateur.

Clavier activé—si « **E** » s'affiche en clignotant alternativement avec « **c** », c'est que le clavier détecte l'activation continue d'une ou plusieurs touches. Supprimez toute obstruction dans la zone du clavier. L'obstruction peut être provoquée par de l'eau, une projection d'aliments, un ustensile ou d'autres objets.

Pour reprendre la cuisson, appuyez sur la touche **ON/OFF**, puis sélectionnez le niveau de puissance.

Surchauffe—si « **E** » s'affiche en clignotant alternativement avec « **o** », c'est que le capteur de la table de cuisson indique une surchauffe de l'électronique ou de l'élément à induction.

La surchauffe d'un élément est provoquée par la pose d'une casserole vide sur l'élément concerné et la sélection d'un niveau de puissance élevée. Le capteur de l'élément détecte les très hautes températures (supérieures aux températures normales de cuisson), coupe alors l'alimentation électrique et affiche le message d'erreur. Une autre cause possible de cette erreur est une absence d'air frais dans le fond de la table de cuisson, ce qui peut provoquer la surchauffe de l'électronique. Dans ce cas-là, assurez-vous que l'entrée d'air sous la table de cuisson n'est pas obstruée.



Appuyez sur la touche **ON/OFF** et laissez la table de cuisson refroidir pendant 30 à 45 minutes, avant de recommencer à l'utiliser.

Si l'erreur persiste, contactez le service.

IMPORTANT : si le **« E »** clignote seul, sans alterner avec le **« c »** ou le **« o »**, il s'agit d'une panne matérielle. Contactez le service.

Verrouillage des commandes

IMPORTANT: à votre convenance, vous pouvez verrouiller la totalité de la table de cuisson à n'importe quel moment, lorsqu'elle n'est pas utilisée ou avant un nettoyage. Le verrouillage de la table de cuisson empêchera d'activer accidentellement les éléments de surface.

Pour verrouiller la table de cuisson :

Appuyez et tenez enfoncée la touche **CONTROL LOCK pendant 5 secondes.**

Un signal à deux bips retentira et le témoin lumineux **CONTROL LOCK** s'allumera, indiquant que la table de cuisson est verrouillée.

Si la table de cuisson est verrouillée alors qu'un élément de surface est en fonctionnement, celui-ci sera automatiquement désactivé.

La commande **CONTROL LOCK** n'affecte pas le minuteur. Si le verrouillage des commandes est activé pendant un décompte du minuteur, celui-ci continuera à fonctionner.



Pour déverrouiller la table de cuisson :

Appuyez et tenez enfoncée la touche **CONTROL LOCK pendant 5 secondes.** Un signal à deux bips retentira et le témoin lumineux **CONTROL LOCK** s'éteindra, indiquant que la table de cuisson est déverrouillée.

Respectez les points suivants pour faire des conserves

Lorsque vous faites des conserves au bain-marie ou avec un autocuiseur, des récipients de grand diamètre peuvent être utilisés. C'est parce que les températures d'ébullition de l'eau (même sous pression) ne sont pas nocives pour les surfaces de la table de cuisson autour des éléments de surface.

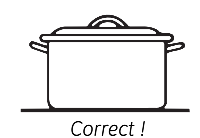
CEPENDANT, N'UTILISEZ PAS DE STÉRILISATEURS DE GRAND DIAMÈTRE OU D'AUTRES RÉCIPIENTS DE GRAND DIAMÈTRE POUR FRIRE OU BOUILLIR DES ALIMENTS AUTRE QUE DE L'EAU. La plupart des mélanges de sirop ou de sauce – et tous les types de friture – cuisent à des températures beaucoup plus élevées que celles de l'eau bouillie. De telles températures peuvent éventuellement endommager la surface vitrée de la table de cuisson.

1 Assurez-vous que le stérilisateur est bien centré sur l'élément de surface. Si votre table de cuisson ou son emplacement ne permet pas de centrer le stérilisateur sur l'élément de surface, utilisez un récipient d'un plus petit diamètre pour de meilleurs résultats.

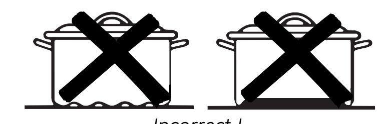
2 Des stérilisateurs à fond plat doivent être employés. N'utilisez pas de stérilisateurs avec des fonds à rebord ou ondulés (ce qui est souvent le cas des récipients émaillés) parce que le contact avec l'élément de surface n'est pas suffisant et entraînera une durée d'ébullition prolongée.

3 Lorsque vous faites des conserves, utilisez des recettes et des procédures en provenance de sources réputées. Des recettes et des procédures fiables sont disponibles chez le fabricant de votre stérilisateur, chez les fabricants de flacons en verre pour conserve, comme la marque Ball and Kerr, et le département des services de l'agriculture des États-Unis.

4 Souvenez-vous que la réalisation de conserves est un processus qui génère de grandes quantités de vapeur. Pour éviter les brûlures provoquées par la vapeur ou la chaleur, faites attention en faisant des conserves.



Correct !



Incorrect !

Remarque : des stérilisateurs à fond plat sont nécessaires pour les tables de cuisson vitrées.

REMARQUE : si votre domicile possède une tension faible, la réalisation de conserves peut prendre plus de temps que prévu, même si les instructions ont été scrupuleusement respectées. Il est possible de réduire cette durée :

(1) en utilisant un autocuiseur et

(2) en commençant avec de l'eau CHAUDE du robinet pour une ébullition plus rapide d'une grande quantité d'eau.

DANGER :

- La réalisation de conserves en toute sécurité nécessite que les micro-organismes soit détruits et que le flacon soit complètement scellé. Lorsque vous faites des conserves au bain-marie, une ébullition douce mais constante doit être maintenue le temps nécessaire. Lorsque vous faites des conserves avec un autocuiseur, la pression doit être maintenue le temps nécessaire.
- Après avoir réglé les commandes, il est très important de s'assurer que les niveaux d'ébullition ou de pression sont maintenus le temps nécessaire.
- Puisque vous devez vous assurer de stériliser les flacons de conserve le temps nécessaire, sans aucune interruption du processus, ne le faites pas sur l'élément de surface d'une table de cuisson si le fond de votre stérilisateur n'est pas plat.

Assurez-vous que l'alimentation électrique est coupée et que toutes les surfaces sont froides avant de nettoyer une quelconque partie de la table de cuisson.

Comment retirer le film protecteur d'expédition et le ruban d'emballage

Saisissez délicatement un coin du film protecteur d'expédition avec vos doigts et décollez-le doucement de la surface de l'appareil. N'utilisez pas d'outils tranchants pour enlever le film. Enlevez tout le film avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.

Pour être sûr que la finition de l'appareil ne sera pas endommagée, la façon correcte d'enlever l'adhésif du ruban d'emballage sur les appareils neufs consiste à appliquer du détergent liquide de lave-vaisselle domestique. Appliquez-le avec un chiffon doux et laissez tremper.

REMARQUE : l'adhésif doit être enlevé en totalité avant d'utiliser la table de cuisson. Il ne peut plus être enlevé s'il est chauffé.

Touche de verrouillage des commandes

À votre convenance, vous pouvez verrouiller la table de cuisson entière à n'importe quel moment, lorsqu'elle n'est pas utilisée ou avant un nettoyage.

Le verrouillage de la table de cuisson empêchera d'activer accidentellement les éléments de surface.

Avant un nettoyage, commencez par verrouiller la table de cuisson ; consultez la section *Verrouillage des commandes*.



Nettoyage normal quotidien

Utilisez la crème nettoyante CERAMA BRYTE® sur votre table de cuisson en vitrocéramique.

Pour entretenir et protéger votre table de cuisson en vitrocéramique, conformez-vous aux instructions suivantes :

1 Avant d'utiliser votre table de cuisson pour la première fois, nettoyez-la avec de la crème nettoyante CERAMA BRYTE® pour table de cuisson. Cela vous aidera à la protéger et à la conserver propre.

2 Votre table de cuisson conservera son aspect neuf si vous utilisez chaque jour la crème nettoyante CERAMA BRYTE® pour table de cuisson.

3 Secouez bien le flacon de crème nettoyante. Versez quelques gouttes de crème nettoyante CERAMA BRYTE® directement sur votre table de cuisson.

4 Utilisez une serviette en papier ou une éponge CERAMA BRYTE® pour table de cuisson en vitrocéramique afin de nettoyer la surface de la table de cuisson.

5 Utilisez un chiffon sec ou une serviette en papier pour nettoyer toute la surface de la table de cuisson. Pas besoin de rincer.

***NOTE :** Vous devez faire bien attention de NE PAS faire chauffer la table de cuisson avant de la nettoyer complètement.*



Nettoyez votre table de cuisson chaque fois qu'elle est sale. Utilisez la crème nettoyante CERAMA BRYTE® pour table de cuisson.

Résidus calcinés

***AVERTISSEMENT :** Vous pouvez ENDOMMAGER votre surface en vitrocéramique si vous utilisez des éponges de récurage autres que celles comprises avec votre appareil.*

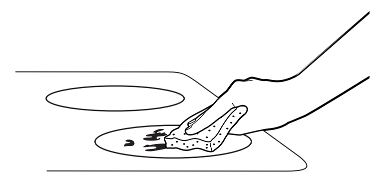
1 Laissez refroidir la table de cuisson.

2 Versez quelques gouttes de crème nettoyante CERAMA BRYTE® sur tous les résidus calcinés.

3 À l'aide de l'éponge de récurage CERAMA BRYTE® pour table de cuisson en vitrocéramique, frottez les résidus en exerçant la pression nécessaire.

4 S'il reste des résidus, répétez les opérations indiquées ci-dessus.

5 Pour mieux protéger après avoir enlevé les résidus, polissez toute la surface avec la crème nettoyante CERAMA BRYTE® et une serviette de papier.



Utilisez une éponge CERAMA BRYTE® pour table de cuisson en vitrocéramique ou une éponge de récurage bleue tout usage anti-égratignures Scotch-Brite®.

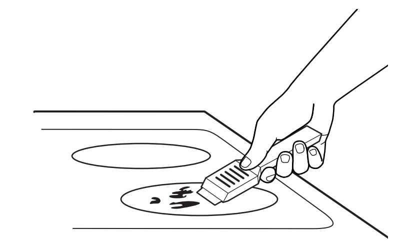
Résidus calcinés difficiles à enlever

1 Laissez refroidir la table de cuisson.

2 Tenez un grattoir à lame simple à un angle d'environ 45º sur la surface de vitrocéramique et raclez les résidus. Vous devrez exercer de la pression sur le grattoir à lame pour les enlever.

3 Après avoir enlevé les résidus avec le grattoir à lame, versez quelques gouttes de crème nettoyante CERAMA BRYTE® pour table de cuisson sur les résidus calcinés. Utilisez l'éponge CERAMA BRYTE® pour enlever les résidus restants.

4 Pour mieux protéger après avoir enlevé les résidus, polissez toute la surface avec la crème nettoyante CERAMA BRYTE® et une serviette de papier.



On peut se procurer le grattoir CERAMA BRYTE® pour table de cuisson en vitrocéramique et tous les accessoires recommandés dans nos Centres de pièces détachées. Consultez les instructions dans la section « Comment commander des pièces » à la page suivante.

***NOTE :** N'utilisez jamais une lame émoussée ou ébréchée.*

Traces de métal et rayures

1 Faites attention de ne pas faire glisser des ustensiles de cuisine sur votre table de cuisson. Ils laisseront des traces de métal sur la surface de vitrocéramique.

Vous pourrez enlever ces traces en appliquant la crème nettoyante CERAMA BRYTE® à l'aide de l'éponge CERAMA BRYTE® pour table de cuisson en vitrocéramique.

1 Si vous laissez des casseroles recouvertes d'une couche d'aluminium ou de cuivre chauffer à sec, leur métal peut laisser des traces noires sur la table de cuisson.

Vous devez enlever ces traces immédiatement, avant de faire chauffer à nouveau la table de cuisson. Autrement, les traces risquent de devenir permanentes.

AVERTISSEMENT : Vérifiez toujours le fond de vos casseroles pour vous assurer qu'elles n'aient pas d'aspérités qui risquent de rayer la table de cuisson.

Surface de vitrocéramique— possibilité de dommages permanents.

D'après nos essais, il semble que si vous cuisinez des aliments riches en sucre comme de la confiture ou du caramel, et s'ils débordent, ils peuvent occasionner des dommages permanents à la surface de vitrocéramique si vous ne la nettoyez pas immédiatement.

Dommages causés par du sucre chaud ou des matières plastiques fondues :

1 Éteignez toutes les unités de la table de cuisson. Enlevez toutes les casseroles chaudes.

2 Portez des gants de cuisine :
   a. Utilisez un grattoir à lame simple (grattoir CERAMA BRYTE® pour table de cuisson en vitrocéramique) pour repousser les matières fondues sur une surface froide de la table de cuisson.

   b. Enlevez les matières fondues avec une serviette en papier.

3 Vous devez laisser toute matière fondue que vous n'avez pas réussi à enlever jusqu'à ce que la table de cuisson refroidisse complètement.

4 Ne réutilisez jamais la table de cuisson avant d'avoir enlevé complètement les résidus

NOTE : S'il s'est déjà formé sur votre table de cuisson en vitrocéramique des creux ou des piqûres, vous devrez la remplacer. Dans ce cas, vous devez appeler le service.

Comment commander des pièces

Pour commander la crème et le grattoir CERAMA BRYTE®, veuillez composer notre numéro de téléphone sans frais.

Centre national de pièces détachées : 800.626.2002.

Crème nettoyante CERAMA BRYTE® pour table de cuisson en vitrocéramique .... *# WX10X300*

Grattoir CERAMA BRYTE® pour table de cuisson en vitrocéramique .... *# WX10X0302*

Trousse .... *# WB64X5027*
(la trousse comprend un flacon de crème et un grattoir)

Éponges CERAMA BRYTE® pour tables de cuisson en vitrocéramique ..... *# WX10X350*

Questions ? Avant de contacter le service après-vente...

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES
LES ÉLÉMENTS DE SURFACE N'ASSURENT PAS UNE ÉBULLITION CONTINUE OU LA CUISSON EST LENTE	• Utilisation d'un récipient incorrect. Utilisez des récipients recommandés pour l'induction, à fond plat et qui correspondent à la taille de l'élément de surface.
LES ÉLÉMENTS DE SURFACE NE FONCTIONNENT PAS CORRECTEMENT	• Réglages incorrects des commandes de la table de cuisson. Vérifiez que la commande appropriée est réglée correctement pour l'élément de surface utilisé.
« F » CLIGNOTANT	• Type incorrect de récipient. Utilisez un aimant pour vérifier que le récipient est compatible avec l'induction. • Récipient trop petit. La taille du récipient est inférieure à la taille minimale requise pour l'élément. Consultez la section *Utilisation d'une batterie de cuisine à la taille correcte.* • Mauvaise position du récipient. Centrez le récipient sur l'anneau de cuisson.
RAYURES SUR LA SURFACE VITRÉE DE LA TABLE DE CUISSON	• Utilisation de mauvaises méthodes de nettoyage. Utilisez les procédures de nettoyage recommandées. Consultez la section *Nettoyage et entretien.* • Utilisation d'un récipient avec des aspérités sur le fond ou présence de particules (sable ou sel) entre le récipient et la surface de la table de cuisson ou quelqu'un a fait glisser récipient à la surface de la table de cuisson. Pour éviter les rayures, utilisez les procédures de nettoyage recommandées. Assurez-vous que le fond des récipients est propre avant utilisation et utilisez une batterie de cuisine avec des fonds lisses.
ZONES DÉCOLORÉES SUR LA TABLE DE CUISSON	• Des projections alimentaires n'ont pas été nettoyées avant l'utilisation suivante. Consultez la section *Nettoyage et entretien.* • Surface chaude sur un modèle avec une vitre de table de cuisson légèrement colorée. C'est normal. La surface peut apparaître décolorée lorsqu'elle est chaude. C'est un phénomène temporaire qui disparaîtra lorsque la vitre refroidira.
PLASTIQUE FONDU SUR LA SURFACE	• La table de cuisson chaude est entrée en contact avec un plastique posé sur la table de cuisson chaude. Consultez la section *Nettoyage et entretien.*
TROU (OU ÉCHANCRURE) DANS LA TABLE DE CUISSON	• Un mélange sucré chaud a été projeté sur la table de cuisson. Contactez un technicien qualifié pour un remplacement.
TOUCHES DU CLAVIER INOPÉRANTES	• Le clavier est sale. Nettoyez le clavier. • Un fusible de votre domicile. Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur. peut avoir grillé ou le disjoncteur a sauté.
LA DÉTECTION/MESURE DE TAILLE DU RÉCIPIENT NE FONCTIONNE PAS CORRECTEMENT	• Utilisation d'une batterie de cuisine incorrecte. Utilisez un récipient plat compatible avec l'induction et qui correspond à la taille minimale requise par l'élément utilisé. Consultez la section *Utilisation d'une batterie de cuisine à la taille correcte.* • Mauvais positionnement du récipient. Assurez-vous que le récipient est centré sur l'élément de surface correspondant. corresponding surface element. • Réglages incorrects des commandes de la table de cuisson. Vérifiez le réglage correct de la commande.

Questions ? Avant de contacter le service après-vente...

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES
AFFICHAGE D'UN « E » CLIGNOTANT SEUL (SANS AUCUNE AUTRE LETTRE)	• Une panne matérielle s'est produite. Contactez le service.
AFFICHAGE D'UN « E » ALTERNANT AVEC UN « C »	• Erreur de clavier, indiquant qu'un nettoyage du clavier est nécessaire. Nettoyez la zone du clavier. Essuyez les projections ou enlevez les ustensiles de la zone du clavier.
AFFICHAGE D'UN « E » ALTERNANT AVEC UN « O »	• Surchauffe, indiquant qu'un élément de surface ou l'électronique est en surchauffe. Enlevez le récipient vide de l'élément de surface. Laissez la table de cuisson refroidir pendant environ 30 minutes. Vérifiez que la ventilation du système de refroidissement sous la table de cuisson n'est pas obstruée.

Please place in envelope and mail to:
Veuillez mettre dans une enveloppe et envoyez à :

OWNERSHIP REGISTRATION
P.O. BOX 1780
MISSISSAUGA, ONTARIO
L4Y 4G1

(FOR CANADIAN CONSUMERS ONLY)



For Canadian
Customers



Pour les
Consommateurs
Canadiens

CUT ALONG THIS LINE AND RETURN CARD—THANKS

OWNERSHIP REGISTRATION CERTIFICATE – FICHE D'INSCRIPTION DU PROPRIÉTAIRE

Please register your product to enable us to contact you in the remote event a safety notice is issued for this product and to allow for efficient communication under the terms of your warranty, should the need arise.

Veuillez enregistrer votre produit afin de nous permettre de communiquer avec vous si jamais un avis de sécurité concernant ce produit était émis et de communiquer facilement avec vous en vertu de votre garantie, si le besoin s'en fait sentir.

REGISTER ON-LINE: **www.geappliances.ca**
ENREGISTREMENT SUR INTERNET À : **www.electromenagersge.ca**

MAIL TO: / POSTER À : **P.O. BOX 1780, MISSISSAUGA ONTARIO, L4Y 4G1**

☐ MR./M ☐ MRS./MME. ☐ MISS/MLLE. ☐ MS.	FIRST NAME/PRÉNOM	LAST NAME/NOM

STREET NO/N° RUE	STREET NAME/RUE	APT. NO/APP./RR#

CITY/VILLE	PROVINCE	POSTAL CODE/POSTAL

AREA CODE/IND. RÉG.	TELEPHONE	E-MAIL

DID YOU PURCHASE A SERVICE CONTRACT FOR THIS APPLIANCE?
AVEZ-VOUS ACHETÉ UN CONTRAT DE SERVICE POUR CET APPAREIL ?
YES/OUI ☐
NO/NON ☐
IF YES/SI OUI : EXPIRATION Y/A M D/J

NAME OF SELLING DEALER/NOM DU MARCHAND

MODEL/MODÈLE

INSTALLATION DATE/DATE D'INSTALLATION Y/A M D/J

CORRESPONDENCE / CORRESPONDANCE ☐ ENGLISH ☐ FRANÇAIS

SERIAL/SÉRIE

☐ I do not wish to receive any promotional offers regarding this product.
☐ Je ne désire pas recevoir d'offres promotionnelles concernant ce produit.

Avec l'achat de votre nouvel appareil Monogram, soyez assuré de recevoir toute l'information ou l'assistance dont vous pourriez avoir besoin, de la part de GE. Tout ce que vous avez à faire, c'est de nous appeler—gratuitement !

GE Answer Center®

800.561.3344

Quelle que soit votre question concernant n'importe quel appareil Monogram, le service d'information du GE Answer Center® est disponible pour vous aider. Votre appel—et votre question —seront pris en compte rapidement et courtoisement. Et vous pouvez nous contacter n'importe quand. Le service GE Answer Center® est ouvert 24 heures sur 24, du lundi au samedi.

OU

Visitez notre site web sur : **monogram.com**

Service de réparation à domicile

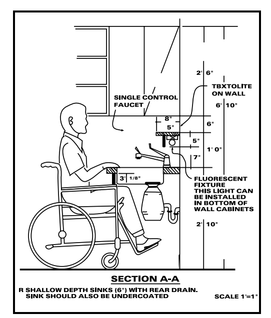
800.561.3344

Un professionnel qualifié du service GE s'occupera de la réparation, à un moment qui vous convienne. La plupart des entreprises du service GE vous proposent une intervention le jour même ou le lendemain, ou à votre convenance (de 07h00 à 22h00 les jours de semaine, de 08h00 à 18h00 les samedis et dimanches). Nos techniciens formés en usine connaissent l'intérieur et l'extérieur de votre appareil—la plupart des réparations peuvent être effectuées en une intervention seulement.

Au Canada : lundi au vendredi, de 07h00 à 20h00 et samedi, de 08h00 à 17h00 EDST.

Pour les clients avec des besoins spéciaux...

Aux États-Unis 800.626.2000



GE offre gratuitement une brochure pour aider à la planification d'une cuisine sans entrave pour les personnes à mobilité réduite.

Les consommateurs malentendants ou muets qui ont accès à un TDD ou à un téléscripteur conventionnel peuvent appeler le 800.TDD.GEAC (800.833.4322) pour solliciter information ou service.

Contrats de service

800.561.3344

Vous pouvez être rassuré de savoir que le service GE sera toujours là après l'expiration de votre garantie. Souscrivez à un contrat GE pendant que votre garantie est toujours en vigueur et vous bénéficierez d'une ristourne substantielle. Avec un contrat sur plusieurs années, vous êtes assuré d'un futur service au prix d'aujourd'hui.

Pièces détachées et accessoires

800.561.3344

Les personnes qualifiées pour réparer leurs propres appareils peuvent commander des pièces détachées et des accessoires et se les faire envoyer directement à domicile. Le système de pièces détachées GE propose un accès à plus de 47 000 pièces... et toutes les pièces de rechange d'origine GE bénéficient d'une garantie complète. Les cartes bancaires VISA, MasterCard et Discover sont acceptées.

Les instructions de maintenance contenues dans ce manuel détaillent les procédures à utiliser par n'importe quel utilisateur. Toute autre réparation ou intervention doit être effectuée par un technicien qualifié. La prudence est nécessaire, car une réparation incorrecte peut provoquer un fonctionnement dangereux de l'appareil.

GARANTIE DE VOTRE TABLE DE CUISSON
Agrafez ici le chèque annulé ou le reçu de votre achat.
La preuve d'achat originale sera nécessaire pour bénéficier du service après-vente pendant la période de garantie.

CE QUI EST COUVERT

À partir de la date d'achat originale

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN
Pendant une année à compter de la date d'achat originale, nous fournirons gratuitement les pièces et la main-d'oeuvre à votre domicile, pour réparer ou remplacer **n'importe quelle partie de la table de cuisson** qui serait défectueuse à cause d'un défaut de fabrication.

Cette garantie est étendue à l'acheteur original et à tout propriétaire successif pour les appareils achetés pour un usage domestique ordinaire dans les 48 États continentaux, à Hawaii, à Washington D.C. ou au Canada. Si cet appareil est installé dans un endroit où il n'existe pas de service agréé GE, vous pouvez avoir à prendre en charge les frais de transport, ou il peut vous être demandé d'apporter l'appareil dans un service GE agréé pour réparation. En Alaska, la garantie est la même, sauf qu'elle est LIMITÉE parce que vous devez prendre en charge les frais de transport au magasin ou les frais de déplacement du technicien du service à votre domicile.

Tous les services de garantie sont fournis par nos centres de service d'usine, ou par un technicien Customer Care® agréé, pendant les heures de travail normales.

Dans le cas où votre appareil nécessiterait une intervention, pendant la période de garantie ou au-delà, appelez le 800.444.1845 aux États-Unis. Au Canada, appelez le 800.561.3344. Munissez-vous du numéro de modèle et du numéro de série lors de votre appel au service après-vente.

CE QUI N'EST PAS COUVERT

- **Les déplacements à domicile pour vous apprendre à utiliser l'appareil.**
- **Une installation, une livraison ou une maintenance incorrecte. Si vous rencontrez un problème d'installation, contactez votre revendeur ou votre installateur. Vous êtes responsable de la fourniture appropriée d'électricité, de gaz, d'évacuation et d'autres raccordements, comme indiqué dans les instructions d'installation fournies avec votre produit.**
- **Le remplacement des fusibles du domicile ou la réinitialisation des disjoncteurs.**
- **Un dommage de l'appareil à cause d'une mauvaise utilisation ou d'un abus.**
- **Une panne de l'appareil dans le cas d'une utilisation autre que celle prévue, ou d'une utilisation commerciale.**
- **Un dommage de l'appareil provoqué par un accident, un incendie, une inondation ou un cas de force majeure.**
- **Un dommage annexe ou consécutif provoqué par d'éventuels défauts de cet appareil.**
- **Un dommage provoqué après la livraison.**
- **Un appareil non accessible pour exécuter la réparation nécessaire.**

EXCLUSION DES GARANTIES IMPLICITES – Votre seul et unique recours réside dans la réparation de l'appareil telle qu'elle est définie dans cette garantie limitée. Toutes autres garanties implicites, y compris les garanties implicites de valeur commerciale ou d'adéquation à un usage particulier, sont limitées à une année ou à la plus petite période autorisée par la loi.

Certains états/provinces n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages fortuits ou indirects, par conséquent la limitation ou l'exclusion ci-dessus peut ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous donne des droits légaux particuliers et il est possible que vous puissiez bénéficier d'autres droits, qui varient d'un état/province à l'autre. Pour connaître quels sont vos droits légaux dans votre état/province, consultez le bureau de service aux consommateurs local ou national ou le ministère de la Justice.

Garant aux États-Unis : General Electric Company, Louisville, KY 40225

Garant au Canada : Mabe Canada Inc.



GE Consumer & Industrial
Appliances
General Electric Company
Louisville, KY 40225
monogram.com

Introducción

Su nuevo anafe Monogram hace una elocuente declaración de estilo, comodidad y flexibilidad en la planificación de la cocina. Si lo ha elegido por su pureza de diseño o su aplicada atención a los detalles -o por ambas razones- usted descubrirá que la combinación superior de formas y funciones de su anafe Monogram lo deleitará durante muchos años.

Su anafe Monogram fue diseñado para otorgarle la flexibilidad para formar un conjunto armonioso con sus gabinetes de cocina. Si diseño elegante puede integrarse a la perfección dentro de la cocina.

La información de las páginas siguientes lo ayudarán a operar y mantener su anafe de una manera adecuada.

Si tiene alguna pregunta, visite nuestro sitio Web en: **monogram.com**

Contenidos

Antes de usar su anafe

Lea este manual con detenimiento. Su objetivo es ayudarlo a operar y mantener su nuevo anafe de una manera adecuada.

Manténgalo a mano para responder sus preguntas.

Si no entiende algo o necesita más ayuda, hay una lista de números gratuitos de atención al cliente en la sección trasera de este manual.

O

Visite nuestro sitio Web: **monogram.com**

Escriba los números de modelo y de serie

Usted puede encontrarlos en una etiqueta bajo el anafe.

Llene la Tarjeta de Registro de Producto del Consumidor incluida con este producto.

Antes de enviar la tarjeta, tenga a bien escribir los números aquí:

____
Número de modelo

____
Número de serie

Utilice estos números en cualquier correspondencia o llamadas de servicio técnico relacionadas con su anafe.

Si usted recibió un anafe dañado

Comuníquese de inmediato con el vendedor (o constructor) que le vendió el anafe.

Ahorre tiempo y dinero

Lea este manual. Aquí encontrará una serie de consejos útiles sobre cómo usar y mantener su anafe correctamente. Un poco de cuidado preventivo de su parte puede ahorrarle mucho tiempo y dinero respecto de la vida útil de su anafe.

Encontrará una gran cantidad de respuestas a problemas comunes en la sección "Antes de llamar al servicio técnico". Si usted examina primero nuestra tabla de Consejos para detección de problemas, quizás no necesite llamar al servicio técnico.

Si necesita servicio técnico

Para obtener servicio técnico, diríjase a la página de Servicios para el consumidor en la parte trasera de este manual.

Estamos orgullosos de nuestro servicio y deseamos que usted quede satisfecho. Si por alguna razón no está satisfecho con el servicio que recibe, aquí incluimos algunos pasos a seguir para obtener más ayuda.

PRIMERO, contacte a las personas que realizaron el servicio en su artefacto. Explique por qué no está satisfecho. En la mayoría de los casos, esto solucionará el problema.

DESPUÉS, si aún así no está satisfecho, escriba todos los detalles—incluyendo número telefónico—a:

Manager, Customer Relations
GE Appliances
Appliance Park
Louisville, KY 40225

⚠ ¡ADVERTENCIA!

Para su seguridad, la información de este manual debe seguirse al pie de la letra a fin de minimizar el riesgo de incendio o explosión, descarga eléctrica, o para prevenir daños, lesiones personales o la muerte.

Esta unidad se ha puesto a prueba y se ha determinado que cumple con los límites de un dispositivo digital de clase B, de conformidad con la Parte 18 de las normas de la FCC. Estos límites están diseñados para brindar una protección razonable contra interferencia dañina dentro de una instalación residencial. Esta unidad genera, utiliza y puede irradiar energía de frecuencia de radio y, si no se instala y usa de acuerdo con las instrucciones, puede provocar una interferencia dañina a las comunicaciones de radio. Sin embargo, no hay garantía de que no haya interferencia en una instalación determinada. Si la unidad provoca interferencia nociva a la recepción de radio y televisión, lo que puede determinarse encendiendo y apagando la unidad, el usuario puede corregir la interferencia a través de una o más de las siguientes medidas:

- Reoriente o cambie la posición de las antenas receptoras.
- Incremente la distancia entre la unidad y el receptor.
- Conecte la unidad a un tomacorriente o un circuito diferente del que está usando el receptor.

⚠ PRECAUCIÓN:

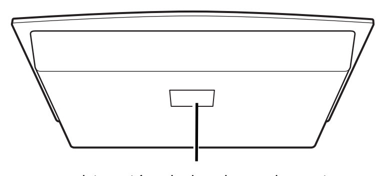
Las personas que utilicen un marcapasos o un dispositivo médico similar deben tener cuidado cuando utilicen y se encuentren cerca de una unidad por inducción. El campo electromagnético puede afectar el funcionamiento del marcapasos o del dispositivo médico similar. Es recomendable consultar a su médico o al fabricante del marcapasos sobre su situación particular.

NOTIFICACIÓN DE SEGURIDAD IMPORTANTE:

- **La ley californiana sobre aguas potables y tóxicos exige que el Gobernador de California** publique una lista de sustancias que según el estado provoquen cáncer, defectos congénitos u otros daños reproductivos, y exige a las empresas que adviertan a los clientes sobre la exposición potencial a dichas sustancias.
- **Utilice el tamaño adecuado de recipiente de cocción.** Este artefacto está equipado con una o más ZONAS DE COCCIÓN de diferentes tamaños. Elija recipientes de cocción con bases planas lo suficientemente grandes para las zonas de cocción. Los sensores de detección del recipiente de cocción no permitirán que la zona de cocción afectada funcione sin un recipiente en su lugar.
- **Las manijas de los utensilios deben girarse hacia adentro** y no deben extenderse sobre zonas de cocción adyacentes para reducir el riesgo de quemaduras, la ignición de materiales inflamables y el derrame debido a contacto no intencional con el utensilio.
- **Nunca deje alimentos ya preparados sin atención en las zonas de cocción.** Los alimentos que hierven y se derraman pueden provocar humo y derrames grasosos que pueden prenderse fuego, o un recipiente que hierve en seco puede derretirse o dañarse.
- **Revestimientos protectores: No utilice papel de aluminio para revestir ninguna parte del anafe.** Sólo utilice papel de aluminio después del proceso de cocción, si se usa como una tapa para colocar sobre los alimentos. Cualquier uso diferente del papel de aluminio puede provocar un riesgo de descarga eléctrica, incendio o cortocircuito.
- **Evite colocar cualquier objeto sobre o cerca de las almohadillas para evitar la activación accidental de los controles del anafe.**
- **Sepa qué almohadillas del teclado controlan cada una de las zonas de cocción.**
- **Limpie el artefacto regularmente para mantener todas las piezas libres de grasa, lo que podría ocasionar un incendio.** Las campanas de ventilación de los ventiladores de extracción y los filtros de grasa deben mantenerse limpios. No permita la acumulación de grasa en la campana o en el filtro. Los depósitos grasosos del ventilador pueden prenderse fuego. Cuando flamee alimentos bajo la campana, encienda el ventilador. Para la limpieza, lea las instrucciones del fabricante de la campana.

Ubicación de la placa de serie

Encontrará el número de modelo y serie impreso en la placa de serie. La placa de serie se encuentra bajo el anafe. Vea la ilustración para determinar la ubicación exacta. Recuerde registrar el número de serie ANTES DE LA INSTALACIÓN del anafe (Ver Registro de Producto, en la página 57). La placa de serie se encuentra bajo la caja de quemadores del anafe.



Ubicación de la placa de serie

⚠ ¡ADVERTENCIA!

Para su seguridad, la información de este manual debe seguirse al pie de la letra a fin de minimizar el riesgo de incendio o explosión, descarga eléctrica, o para prevenir daños, lesiones personales o la muerte.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Cuando se usen artefactos eléctricos, siempre deben seguirse precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

- **Utilice este artefacto sólo con el uso previsto que se describe en el manual.**
- **No intente reparar o cambiar ninguna pieza de su anafe a menos que esté específicamente recomendado en este manual.** Cualquier otro servicio debe realizarlo un técnico calificado.
- **Antes de realizar cualquier clase de reparación, desenchufe la conexión eléctrica del anafe desde el panel de distribución doméstica quitando el fusible o desconectando el disyuntor.**
- **Asegúrese de que un técnico calificado realice una correcta instalación y puesta a tierra del artefacto de acuerdo con las instrucciones de instalación provistas.**
- **Solicite al instalador que le muestre la ubicación del disyuntor o fusible.** Márquelo para una fácil referencia.
- **No deje a los niños solos; éstos no deben quedar solos o sin atención en un área donde un artefacto esté en uso.** Nunca debe permitirse que se sienten o se paren en cualquier parte de este artefacto.
- **Enseñe a los niños que no deben jugar con los controles u otras piezas del anafe.**
- **No permita que nadie se suba, se pare o se cuelgue del anafe.**
- **PRECAUCIÓN: Ciertos productos de interés para los niños no deben guardarse en gabinetes sobre el anafe:** los niños que se suban sobre el anafe para alcanzar elementos pueden lesionarse gravemente.
- **Siempre mantenga las coberturas de pared combustibles, cortinas o persianas a una distancia prudencial de su anafe.**
- **Siempre mantenga repasadores, agarraderas y otras telas a una distancia prudencial del anafe.**
- **Siempre mantenga utensilios de madera y plástico y alimentos enlatados a una distancia prudencial del anafe.** Pueden calentarse y provocar quemaduras.
- **Nunca use vestimentas holgadas o amplias mientras utilice este artefacto.** El material inflamable puede incendiarse si entra en contacto directo con los elementos de superficie calientes, lo que puede provocar quemaduras graves.
- **Use sólo agarraderas secas: las agarraderas húmedas o mojadas colocadas en superficies calientes pueden provocar quemaduras de vapor.** No permita que las agarraderas entren en contacto con los elementos de superficie. No use una toalla u otra tela gruesa. Esas telas pueden prenderse fuego sobre un elemento de superficie caliente.
- **No utilice agua en incendios de grasa. Nunca levante una sartén en llamas.** Apague los controles. Apague una sartén en llamas sobre un elemento de superficie cubriendo la sartén por completo con una tapa que se ajuste bien, una plancha para galletas o una bandeja plana. Utilice un extintor químico seco multiuso o de tipo espumoso.

  La grasa en llamas fuera de una sartén puede apagarse cubriéndola con bicarbonato de sodio o, si estuviera disponible, un extintor químico seco multiuso o de tipo espumoso.
- **Si flambea alimentos bajo la campana, encienda la ventilación.**
- **Cocine carnes rojas y de ave por completo:** Carnes rojas hasta alcanzar una temperatura INTERNA de por lo menos 160°F y las carnes de ave a una temperatura INTERNA de por lo menos 180°F. La cocción a estas temperaturas generalmente protege de enfermedades transmitidas por los alimentos.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

- **No toque los elementos de superficie vitrocerámicos mientras cocine.** Esta superficie puede estar lo suficientemente caliente para quemar aún cuando puede parecer de color oscuro. Durante y después del uso, no toque ni deje que vestimenta u otros materiales inflamables hagan contacto con la superficie de cocción. Note las luces indicadoras de caliente y deje suficiente tiempo para enfriar.

  Las superficies calientes pueden incluir el anafe y las áreas frente a él.
- **Para minimizar la posibilidad de quemaduras, el encendido de materiales inflamables y los derrames,** la manija del recipiente debe girarse hacia el centro del anafe sin sobrepasarse a ningún elemento de superficie cercano.
- **Siempre apague el control del elemento de superficie antes de quitar los recipientes de cocción.**
- **Nunca deje elementos de superficie desatendidos en configuraciones de calor altas.** Los alimentos que hierven y se derraman pueden provocar humo y los derrames grasosos pueden prenderse fuego.
- **Siempre esté atento a los alimentos que se están friendo en configuraciones de calor altas o medianas.**
- **Los alimentos que vayan a freírse deben estar bien secos.** La escarcha en alimentos congelados o la humedad en alimentos frescos pueden provocar que la grasa caliente chisporrotee por los costados del recipiente.
- **Utilice poca grasa para lograr una fritura efectiva.** Llenar los recipientes con demasiada grasa puede generar derrames cuando se agregan los alimentos.
- **Si va a utilizar una combinación de aceites y grasas para freír,** mézclelos antes de calentar mientras las grasas se derriten lentamente.
- **Siempre caliente la grasa lentamente, y préstele atención mientras se calienta.**
- **Utilice un termómetro para grasas cuando sea posible** para evitar sobrecalentarla más allá del punto de ahumado.
- **Nunca trate de trasladar un recipiente lleno de grasa caliente, especialmente una freidora.** Espere a que la grasa se enfríe.
- **No almacene materiales inflamables cerca del anafe.**
- **Conserve la campana y filtros de grasa limpios para mantener una buena ventilación y para evitar incendios provocados por la grasa.**
- **No almacene o use materiales combustibles, gasolina u otros vapores o líquidos inflamables cerca de este o cualquier otro artefacto.**
- **Limpie sólo las partes listadas en el Manual del propietario.**
- **No deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos sobre el anafe cuando no lo esté usando.**
- **Mantenga el anafe limpio y libre de acumulaciones de grasa o derrames que puedan prenderse fuego.**
- **Nunca caliente recipientes de comida cerrados.** La acumulación de presión puede hacer que el recipiente explote y provoque lesiones.
- **Nunca deje frascos o latas con restos de grasa sobre o cerca del anafe.**
- **Nunca use su artefacto para calentar la habitación.**

ELEMENTOS DE SUPERFICIE DE INDUCCIÓN

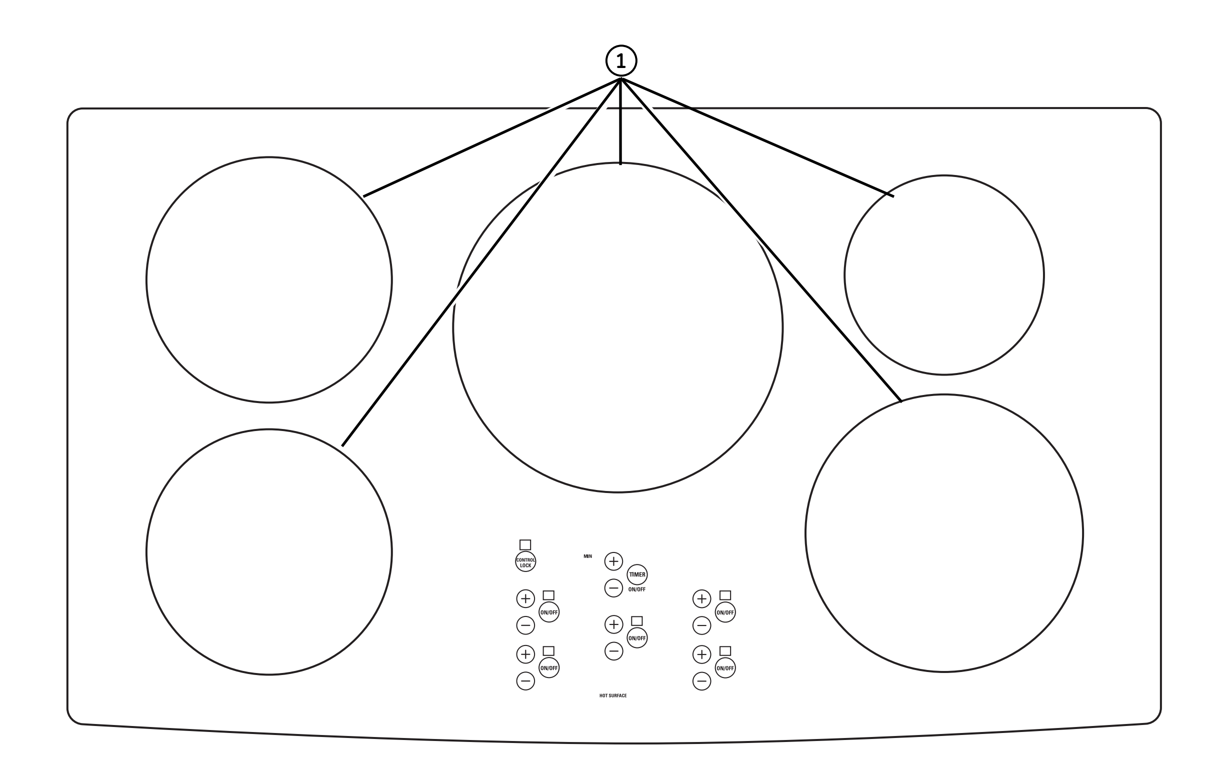
- **Evite rayar el anafe de vidrio.** El anafe puede rayarse con elementos como instrumentos filosos, anillos u otras joyas.
- **Nunca use la superficie de vidrio del anafe como una tabla para cortar.**
- **No coloque o almacene productos sobre la superficie de vidrio del anafe cuando no lo esté usando.**
- **Tenga cuidado al colocar cucharas u otros utensilios para mezclar sobre la superficie de vidrio del anafe cuando esté en uso.** Pueden calentarse y provocar quemaduras.
- **No caliente un recipiente vacío.** Hacerlo puede dañar el anafe y el recipiente.
- **No permita la acumulación de agua, otros líquidos o grasa sobre el anafe.**
- **No utilice los elementos de superficie de vidrio si el vidrio está roto.** Los derrames o la solución de limpieza pueden penetrar el anafe roto y crear un riesgo de descarga eléctrica. Si su anafe de vidrio se rompe, comuníquese con un técnico calificado inmediatamente.
- **Los alimentos derramados o quemados pueden provocar la activación o desactivación accidental del teclado.** Limpie bien el teclado y los controles volverán a funcionar de manera normal.
- **Limpie el anafe con cuidado.** Siempre bloquee el panel de control utilizando la característica de bloqueo de control y espere hasta que toda la superficie de vidrio se enfríe antes de limpiar el anafe. Para más detalles, ver la sección *Cómo bloquear el anafe*. Si se utiliza una esponja o un paño para limpiar derrames sobre un elemento de superficie caliente, tenga cuidado de evitar quemaduras de vapor. Algunos limpiadores pueden producir humos tóxicos si se los aplica a una superficie caliente.

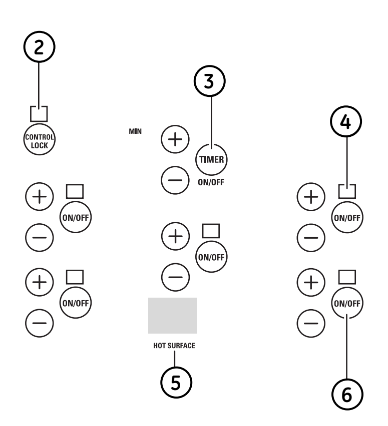
  NOTA: Recomendamos que evite limpiar los elementos de superficie hasta que se hayan enfriado y la luz indicadora se haya apagado. **Los derrames de azúcar son la excepción.** Por favor, vea la sección *Cómo limpiar el anafe de vidrio*.
- **Para evitar posibles daños a la superficie de cocción, no aplique la crema de limpieza a la superficie de vidrio cuando esté caliente.**
- **Después de la limpieza, use un paño seco o una toalla de papel para quitar los restos de crema de limpieza.**
- **Lea y cumpla con todas las instrucciones y advertencias de las etiquetas de las cremas de limpieza.**
- **Los rayones o impactos sobre anafes pueden romper o trizar el vidrio.**
- **Tenga cuidado al tocar el anafe.** La superficie de vidrio del anafe retendrá calor después de que los controles se hayan apagado (***OFF***).
- **No se pare sobre el anafe de vidrio.**

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Características

(A lo largo de este manual, las características y apariencia pueden ser diferentes a las de su modelo.)



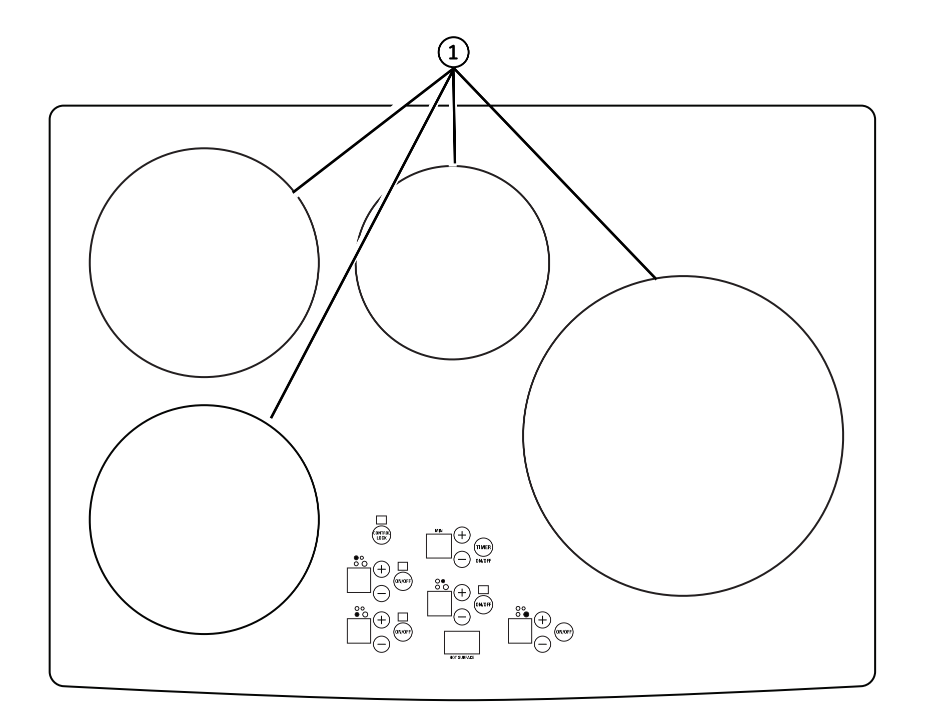


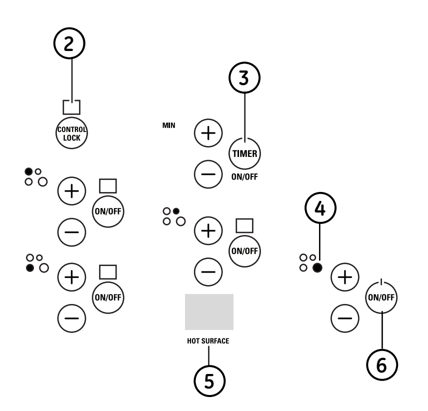
ZHU36 – Anafes de 36"

	Índice de características	Página
1	Elementos de cocción	**68**
2	Bloqueo de control	**72**
3	Temporizador de minuto	**71**
4	Luz indicadora de encendido (ON) (una por cada elemento)	**70**
5	Área de luz indicadora de superficie caliente	**71**
6	Control de encendido/apagado (ON/OFF) del elemento de cocción	**68**

Características

(A lo largo de este manual, las características y apariencia pueden ser diferentes a las de su modelo.)





NOTA: Los modelos de 30″ cuentan con indicadores de ubicación de elemento de cocción al lado de cada control.

ZHU30 – Anafes de 30″

Cómo funciona la cocción por inducción

Los elementos ubicados debajo de la superficie de cocción producen un campo magnético, lo que hace que el recipiente de metal ferroso vibre y produzca calor.

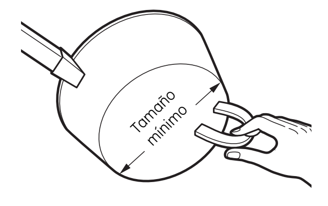
La superficie de cocción misma no se calienta. El calor se produce en el recipiente de cocción y no puede generarse hasta que se coloque el recipiente en la superficie de cocción.

Cuando se activa el elemento, el recipiente comienza a calentarse de inmediato y a su vez calienta el contenido del recipiente.

La cocción por inducción magnética requiere el uso de recipientes de cocción hechos de metales ferrosos; metales a los que se adhieren los imanes, como hierro o acero.

Utilice recipientes que se ajusten al tamaño del elemento. El recipiente debe ser lo suficientemente grande para que el sensor de seguridad pueda activar un elemento.

El anafe no comenzará a funcionar si un utensilio de acero o hierro pequeño (menor al tamaño mínimo de la parte inferior) se coloca sobre la superficie de cocción cuando se enciende la unidad—elementos tales como espátulas de acero, cucharas, cuchillos u otros utensilios pequeños.



Utilice el recipiente de tamaño mínimo para el elemento. El material del recipiente de cocción es el correcto si un imán puede pegarse a la base.

Cómo usar el tamaño correcto de recipiente

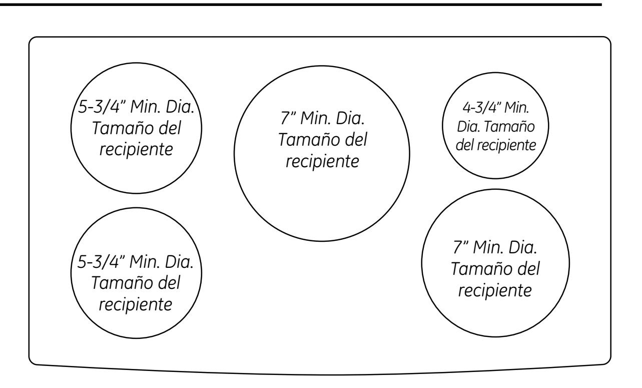
Cada elemento de cocción requiere un tamaño de recipiente MÍNIMO. Si el recipiente se centra de manera adecuada, y es del material correcto, pero es muy pequeño para el elemento de cocción, el elemento no puede activarse. En la pantalla destellará "F" junto con el nivel de energía seleccionado.

Pueden utilizarse elementos de cocción más grandes que el anillo del elemento; sin embargo, el calor se generará sólo por encima del elemento.

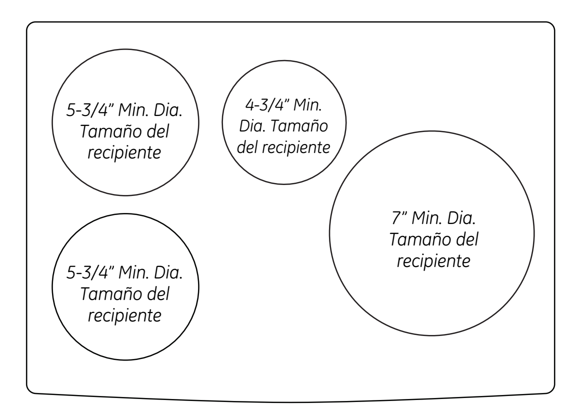
Para mejores resultados, el recipiente debe hacer contacto TOTAL con la superficie de vidrio.

No permita que la parte inferior del recipiente de cocción toque los rebordes de metal que rodean el anafe o que queden sobre los controles del anafe.

Para un mejor desempeño, ajuste el tamaño del recipiente al tamaño del elemento. Usar una olla más pequeña sobre un quemador más grande genera menos energía en cualquier configuración.



Anafe de 36" de ancho. Utilice el recipiente de tamaño mínimo ilustrado para cada elemento de cocción.



Anafe de 30" de ancho. Utilice el recipiente de tamaño mínimo ilustrado para cada elemento de cocción.

Cómo elegir el mejor recipiente de cocción

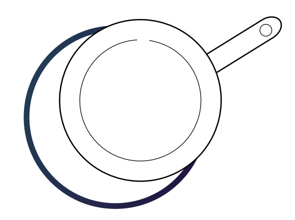
Los recipientes deben hacen contacto total sobre la superficie del elemento de cocción.

Utilice recipientes de base plana del tamaño adecuado para el elemento de cocción y también adecuado para la cantidad de alimentos que se están preparando.

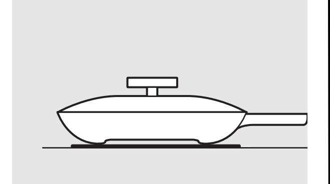
PRECAUCIÓN:

- Los elementos de cocción pueden parecer fríos cuando están encendidos (ON) y después de que se han apagado (OFF). La superficie de vidrio puede estar CALIENTE debido a calor residual transferido del recipiente de cocción y pueden provocarse quemaduras.
- NO TOQUE RECIPIENTES DE COCCIÓN CALIENTES directamente con sus manos. Siempre use guantes de cocina o agarraderas para proteger las manos de quemaduras.
- NO DESLICE recipientes de cocción a través de la superficie del anafe. Hacerlo puede dañar permanentemente la apariencia del anafe de cerámica.

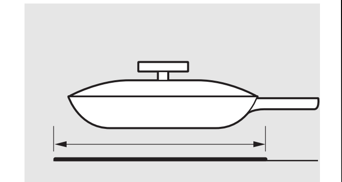
INCORRECTO



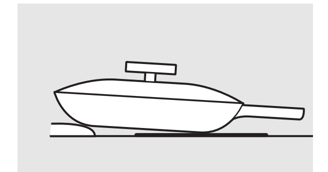
El recipiente de cocción no está centrado en la superficie del elemento de cocción.



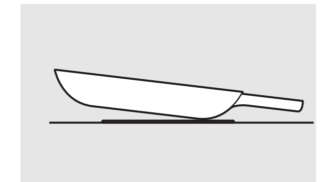
Bases o lados del recipiente de cocción curvados o torcidos.



El recipiente no cumple con el tamaño mínimo requerido para el elemento de cocción utilizado.

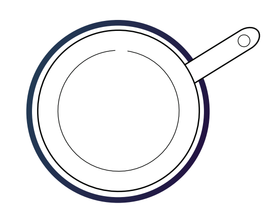


La base del recipiente está apoyada sobre un reborde del anafe o no se apoya por completo sobre la superficie del anafe.

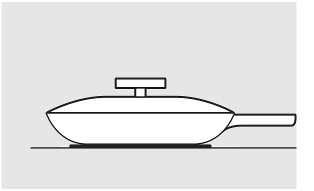


Una manija pesada inclina el recipiente.

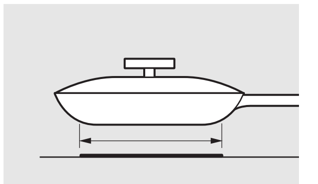
CORRECTO



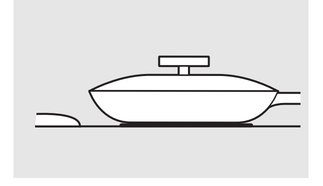
El recipiente de cocción está centrado correctamente en la superficie del elemento de cocción.



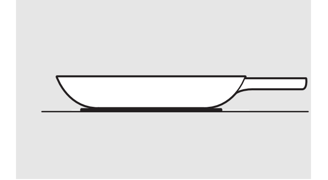
Base de recipiente plana.



El tamaño del elemento cumple con el tamaño mínimo recomendado, o lo supera, para el elemento de cocción utilizado.



La base del recipiente se apoya completamente sobre la superficie del anafe.



El recipiente está bien equilibrado.

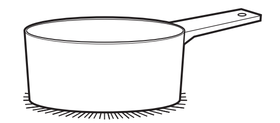
Recipientes de cocción adecuados

Utilice recipientes de cocción de calidad con bases más pesadas para lograr una mejor distribución del calor y resultados de cocción parejos. Elija recipientes de cocción hechos de acero inoxidable magnético, hierro fundido esmaltado, acero esmaltado y combinaciones de estos materiales.

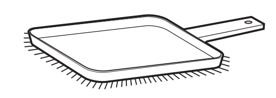
Algunos recipientes de cocción están específicamente identificados por el fabricante para utilizar con anafes de inducción. Utilice un imán para comprobar que el recipiente sea el adecuado.

Los recipientes de base plana dan los mejores resultados. Pueden utilizarse recipientes con bordes o pequeños rebordes.

Los recipientes redondos dan los mejores resultados. Los recipientes con bases torcidas o curvadas no calentarán de manera pareja.

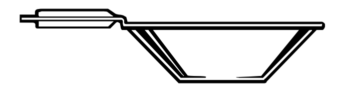


Utilice recipientes de base plana.



Utilice una plancha.

Para cocinar con wok, utilice uno con base plana. No utilice un wok con un anillo de soporte.



Utilice un wok de base plana.

"Ruidos" de recipientes de cocción

Diferentes tipos de recipientes de cocción pueden producir sonidos suaves. Los recipientes más pesados como los de hierro fundido esmaltado producen menos ruido que los recipientes más livianos de acero inoxidable de capas múltiples. El tamaño del recipiente y la cantidad de contenidos también pueden contribuir al nivel de sonido.

Cuando se usan elementos cercanos que están programados en configuraciones de energía determinadas, los campos magnéticos pueden interactuar y producir un silbido bajo o un "zumbido" intermitente. Estos ruidos pueden reducirse o eliminarse bajando o subiendo las configuraciones de nivel de energía de uno o ambos elementos. Los recipientes que cubren por completo el anillo del elemento producen menos ruido.

Un "zumbido" bajo resulta normal particularmente en configuraciones altas.

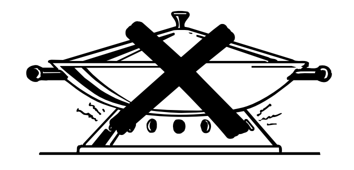
Para mejores resultados

No coloque recipientes o tapas mojadas sobre la superficie de cocción o los anillos de inducción.

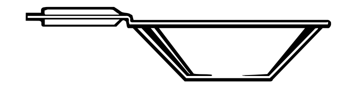


No coloque dedos mojados sobre el anafe de vidrio. Limpie derrames sobre los controles con las manos secas.

No use woks con anillos de soporte. Esta clase de wok no se calienta sobre un elemento de inducción.



Use solamente un wok de base plana, disponible en varios fabricantes de recipientes de cocción. La base del wok debe ser igual al diámetro del anillo de inducción para garantizar un contacto adecuado.

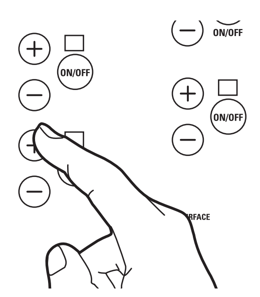


Algunos procedimientos especiales de cocción requieren recipientes de cocción específicos tales como ollas de presión, freidoras, etc. Los recipientes con bases planas iguales al tamaño del elemento de superficie arrojarán los mejores resultados.

Cómo usar los controles táctiles

Presione la almohadilla suavemente con la parte plana de la yema del dedo. Presione el centro de la almohadilla para garantizar la respuesta del anafe.

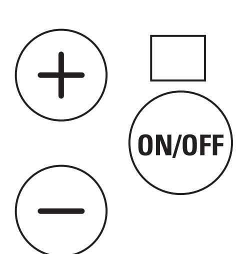
Podrá escucharse un pitido con cada presión sobre las almohadillas.



Elementos de cocción

Cada uno de los elementos de cocción cuenta con almohadillas de encendido/ apagado (**ON/OFF**) y una pantalla de LED.

Asegúrese de utilizar recipientes de cocción que cumplan con los requerimientos de tamaño mínimo.



Para encender un elemento de cocción:

1 Coloque un recipiente con alimentos sobre el elemento de inducción. El tamaño de recipiente debe ser similar al anillo indicador.

2 Presione la almohadilla encendido/ apagado (**ON/OFF**). En la pantalla podrá verse "5".

3 Presione la almohadilla ***(+)*** o ***(–)*** para seleccionar el nivel de energía y para activar el elemento de inducción. Se oirá un pitido. Debe presionarse la almohadilla ***(+)*** o ***(–)*** dentro de los 10 segundos para activar el elemento.

NOTA: Usted también puede presionar y sostener la almohadilla para pasar más rápidamente a la configuración deseada.

El circuito de inducción detecta el recipiente y permite que se active el elemento. Se iluminarán la luz indicadora de encendido (ON) del elemento y la luz del anafe de SUPERFICIE CALIENTE (HOT SURFACE). Si no se elige un nivel de energía dentro de los 10 segundos, la zona quedará desactivada.

Para apagar el control (**OFF**), presione la almohadilla **ON/OFF** (encendido/apagado). El elemento de inducción se apagará y la pantalla quedará en blanco.

Con un control de elemento encendido (ON):

Si el recipiente se quita o se desplaza fuera del centro del anillo de cocción, el control destellará "F" junto a la configuración de energía. Después de 30 segundos, el elemento se desactivará y las pantallas se apagarán.

Si el recipiente se vuelve a colocar en la zona dentro de los 30 segundos, el destello se detendrá y continuará la cocción.

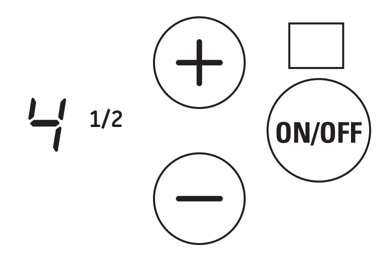
Configuraciones de nivel de energía

El anafe cuenta con 19 niveles de energía, además de una configuración de impulso (Boost). Los niveles de energía van desde "L" hasta 9 en precisos incrementos de medio paso. Por ejemplo: 1, 1-1/2, 2, 2-1/2 y hasta el nivel de energía 9.

Se recomienda el nivel de energía de "L", la configuración más baja, para "mantener caliente".

El nivel de energía aumenta de a medio nivel con cada presión.

El nivel de energía 9 es la configuración de energía normal más elevada.

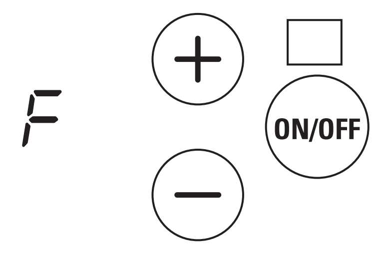


El nivel de energía con una fracción indica la configuración adicional de medio paso.

Destella "F" en la pantalla

Si un recipiente se quita o se desplaza fuera del centro del anillo de cocción durante el proceso de cocción, el control destellará "F" junto a la configuración de energía. La "F" que destella indica que ya no se detecta el recipiente. Después de 30 segundos, el elemento se desactivará y las pantallas se apagarán.

Si el recipiente se vuelve a colocar en el elemento de superficie dentro de los 30 segundos, la "F" desaparecerá y continuará la cocción.



Configuración de impulso (Boost)

El nivel de impulso es el más elevado, diseñado para cocción y hervor rápidos de grandes cantidades. El impulso funciona durante un máximo de 10 minutos. Después de 10 minutos, cambiará al nivel 9 de manera automática.

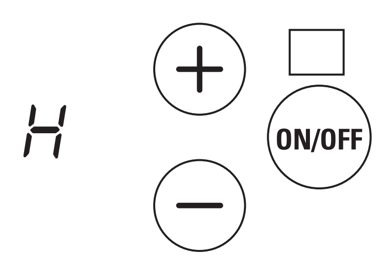
El impulso puede repetirse después del ciclo inicial de 10 minutos.

PRECAUCIÓN: No deje una olla sin atención mientras se esté usando el modo impulso.

Para iniciar la configuración de energía de impulso (Boost):

1. Coloque una olla del mismo tamaño del elemento de inducción sobre el anillo indicador seleccionado.
2. Presione la almohadilla **ON/OFF** (encendido/apagado). En la pantalla podrá verse "5".
3. Presione y sostenga la almohadilla ***(+)*** hasta que pueda leerse "H" en la pantalla.

NOTA: Si se quita el recipiente, la pantalla destellará "F" alternando con "H". Después de 30 segundos, los elementos se apagarán automáticamente.



Sonidos que puede llegar a oír:

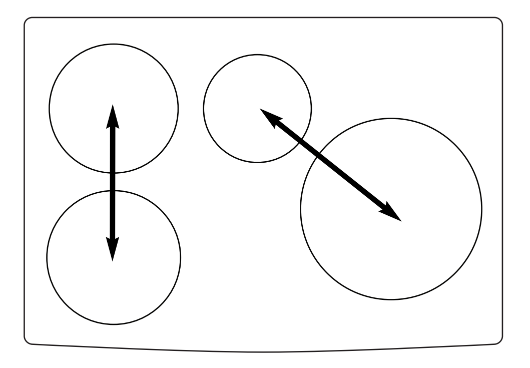
Usted puede oír un "zumbido" suave cuando cocine con el modo impulso (Boost) o alto. Esto es normal. El sonido depende del tipo de olla que se esté usando. Algunas ollas emitirán un "zumbido" más fuerte dependiendo del material. Puede oírse un "zumbido" si los contenidos del recipiente están fríos. A medida que el recipiente se caliente, el sonido desaparecerá. Si se reduce el nivel de energía, el nivel de sonido disminuirá.

Distribución de energía

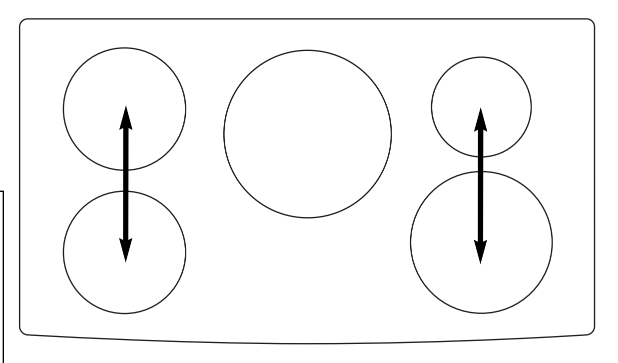
Los anafes de cuatro quemadores están divididos en dos zonas de calentamiento individuales. Las zonas de cocción de lado derecho e izquierdo cuentan con generadores de inducción separados e independientes. Un generador controla 2 elementos, o dos zonas de cocción dentro de una sección de calentamiento comparten la energía de un generador.

Los anafes de cinco quemadores están divididos en 3 zonas. Los lados derecho e izquierdo tienen zonas de cocción separadas y el elemento central grande es otra zona de cocción individual. La distribución de energía se activa cuando ambos elementos de la misma zona de cocción se activan y un elemento se configura para Impulso (H). El elemento que no esté configurado para Impulso cambiará a un nivel de energía más bajo. Esto se denomina distribución de energía. Cuando la operación de impulso haya finalizado (10 minutos), el otro elemento puede reconfigurarse para cualquier nivel de energía. Ambos elementos pueden funcionar de manera simultánea a niveles de energía normales de "L" a 9.

> ***NOTA IMPORTANTE PARA LOS MODELOS DE CUATRO QUEMADORES:***
>
> *Los elementos del lado derecho comparten un generador. Ambos elementos pueden funcionar en cualquier nivel de energía que no sea Impulso (nivel L a 9) al mismo tiempo. Si el elemento frontal grande está configurado para "H" o Impulso, el elemento más pequeño trasero derecho se desactivará o se apagará automáticamente. El elemento trasero derecho más pequeño puede activarse y configurarse en cualquier nivel de energía después de que la operación de Impulso del elemento más grande haya finalizado (10 minutos).*



Anafe de 4 quemadores con generadores de inducción de lados derecho e izquierdo (2).



Anafe de 5 quemadores con generadores de inducción de lados derecho, izquierdo y central (3).

Cómo usar la configuración baja "L"

1. Coloque un recipiente con alimentos sobre el elemento de inducción. El tamaño de recipiente debe ser similar al anillo indicador.
2. Presione la almohadilla **ON/OFF** (encendido/ apagado). En la pantalla podrá verse "5".
3. Presione la almohadilla ***(-)*** hasta que en la pantalla pueda verse "L". Se escuchará un pitido.

No utilice envoltorios plásticos para cubrir alimentos. El plástico puede derretirse en la superficie y será muy difícil limpiarlo.

Utilice sólo los recipientes recomendados para este anafe.

La configuración baja (Low) mantendrá alimentos calientes y cocidos a una temperatura de servicio. Siempre empiece con alimentos calientes. No lo utilice para calentar alimentos fríos.

Colocar alimentos sin cocer o fríos en un elemento de superficie en configuración baja puede provocar enfermedades transmitidas por los alimentos.



PRECAUCIÓN: *No caliente alimentos en el nivel de energía "L" por más de dos horas.*

Para mejores resultados, todos los alimentos para configuración Baja deben cubrirse con una tapa o papel de aluminio. Los pastelitos y panes deben ventilarse para permitir la salida del vapor.

Siempre utilice agarraderas o guantes de cocina cuando quita alimentos del elemento configurado en Baja ya que los recipientes y los platos estarán calientes.

Cómo usar el temporizador de cocina

NOTA: Utilice el temporizador de cocina para medir el tiempo de cocción o como un recordatorio. El temporizador de cocina no controla los elementos de cocción.

1 Presione la almohadilla de **ON/OFF** (encendido/apagado) del temporizador.

2 Presione la almohadilla ***(+)*** o ***(-)*** para elegir la cantidad deseada de minutos. Cuando se sostiene la almohadilla ***(+)*** o ***(-)*** durante varios segundos, el temporizador subirá o bajará a una velocidad mayor. El temporizador comenzará a hacer una cuenta regresiva automática de los minutos que ha seleccionado dentro de los 5 segundos del último ingreso. La pantalla mostrará los minutos y destellará un " **.** "

3 El temporizador muestra los minutos restantes hasta que alcanza un minuto. En un minuto, el temporizador emitirá un pitido y comenzará a hacer una cuenta regresiva de segundos.

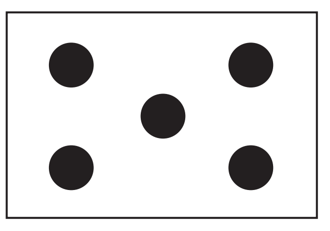
Cuando reste un minuto, el temporizador emitirá un pitido cada 10 segundos. Cuando haya finalizado todo el tiempo, el temporizador dará un pitido largo y la pantalla quedará en blanco.

Presione la almohadilla **ON/OFF** para apagar el temporizador en cualquier momento. Presione ***(+)*** o ***(-)*** para sumar o restar el tiempo configurado.

MIN
15.
TIMER
ON/OFF

Luz indicadora de superficie caliente

Una luz indicadora de **SUPERFICIE CALIENTE (HOT SURFACE)** (una para cada elemento de cocción) se encenderá inmediatamente cuando se active cualquier elemento. Las luces indicadoras se encienden cuando la superficie de vidrio está caliente, y permanecerán encendidas hasta que la superficie se haya enfriado a una temperatura segura para tocar.



Alertas de error (destello de "E"/"c" y "E" "o")

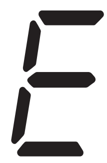
Los alertas de error indican un problema temporal que el usuario puede corregir.

Limpiar el teclado (Clear Keypad)—Si en la pantalla destella ***"E"*** alternando con ***"c"***, el teclado detecta una activación continua del una o más teclas. Limpie o quite las obstrucciones del área de teclado. Las obstrucciones pueden ser agua, derrames de alimentos, un utensilio u otros objetos.

Para reanudar la cocción, presione la almohadilla **ON/OFF** (encendido/apagado), luego seleccione el nivel de energía.

Temperatura excesiva (Over Temperature)—Si en la pantalla destella ***"E"*** alternando con ***"o"***, el sensor el anafe indica que el elemento de inducción o los elementos electrónicos se han sobrecalentado.

El sobrecalentamiento del elemento se provoca al colocar un recipiente vacío sobre el elemento y seleccionar un nivel de energía elevado. El sensor del elemento detecta temperaturas muy elevadas (por encima de la temperaturas normales de cocción), apaga la energía y muestra el error. Una segunda causa potencial de este error es la falta de aire de enfriamiento en la parte inferior del anafe, lo que puede provocar un sobrecalentamiento de los elementos electrónicos. Si esto ocurre, verifique que la toma de aire ubicada debajo del anafe no esté obstruida.



Presione la almohadilla **ON/OFF** (encendido/apagado) y deje enfriar el anafe durante 30 a 45 minutos antes de reanudar el funcionamiento.

Si alguna de estas condiciones continúa, llame al servicio técnico.

IMPORTANTE: Si la ***"E"*** destella sola, sin alternar con ***"c"*** o ***"o"***, ha ocurrido un error de hardware. Llame al servicio técnico.

Bloqueo de control

IMPORTANTE: Como una comodidad, usted puede bloquear todo el anafe en cualquier momento cuando no esté en uso o antes de la limpieza. Bloquear el anafe evitará que los elementos de superficie se enciendan accidentalmente.

Para bloquear el anafe:

Presione y sostenga la almohadilla de **BLOQUEO DE CONTROL (CONTROL LOCK) durante 5 segundos**.

Se emitirá una señal sonora de dos pitidos, y la luz de **BLOQUEO DE CONTROL** se encenderá, indicando que el anafe está bloqueado.

Si el anafe se bloquea mientras un elemento de superficie se encuentra en uso, éste se apagará automáticamente.

El **BLOQUEO DE CONTROL** no afecta el temporizador. Si el bloqueo de control se configura mientras el temporizador está haciendo la cuenta regresiva, continuará funcionando.

Para desbloquear el anafe:

Presione y sostenga la almohadilla de **BLOQUEO DE CONTROL (CONTROL LOCK)** de nuevo **durante 5 segundos**. Se emitirá una señal sonora de dos pitidos, y la luz de **BLOQUEO DE CONTROL** se apagará, indicando que el anafe está desbloqueado.



Preste atención a los siguientes puntos cuando realice conservas

Cuando utilice recipientes con baño de maría o de presión, pueden utilizarse ollas de gran diámetro. Esto se debe a que las temperaturas del agua hirviendo (incluso bajo presión) no son dañinas para las superficies de cocción que rodean los elementos de superficie.

SIN EMBARGO, NO USE OLLAS PARA CONSERVA DE DIÁMETRO GRANDE U OTRAS OLLAS DE DIÁMETRO GRANDE PARA FREÍR O HERVIR ALIMENTOS QUE NO SEAN AGUA. La mayoría de los jarabes y las mezclas de salsas—y todas las clases de frituras—se cocinan a temperaturas mucho más elevadas que el agua hirviendo. Con el tiempo, dichas temperaturas podrían dañar las superficies del anafe de vidrio.

1 Asegúrese de que la olla para conservas calce bien sobre el centro del elemento de superficie. Si su anafe o su ubicación no permiten que la olla de conservas quede centrada en el elemento de superficie, use ollas de menor diámetro para mejores resultados de conservas.

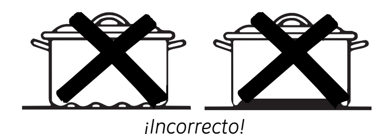
2 Deben utilizarse ollas para conserva de base plana. No utilice ollas para conserva con bases rebordeadas u ondeadas (comunes en recipientes esmaltados) porque no hacen el contacto suficiente con los elementos de superficie y tardan mucho tiempo en hervir agua.

3 Cuando haga conservas, utilice recetas y procedimientos provenientes de fuentes confiables. El fabricante de su olla para conservas ofrece recetas y procedimientos confiables, al igual que los fabricantes de frascos para conservas, como la marca Ball and Kerr, y el Servicio de Extensión del Ministerio de Agricultura de los Estados Unidos.

4 Recuerde que realizar conservas es un proceso que genera grandes cantidades de vapor. Para evitar quemaduras de vapor o calor, tenga cuidado al realizar conservas.



¡Correcto!



¡Incorrecto!

Nota: Se requieren ollas para conservas de base plana para los anafes de vidrio.

NOTA: Si su hogar tiene voltaje bajo, las conservas pueden tardar más de lo esperado, aún cuando se han seguido las instrucciones cuidadosamente. El tiempo de procesamiento se acortará:

(1) usando una olla de presión, y

(2) comenzando con agua del grifo CALIENTE para un calentamiento más rápido de grandes cantidades de agua.

PRECAUCIÓN:

- Una realización segura de conservas requiere que se destruyan microorganismos nocivos y que los frascos se sellen por completo. Cuando haga conservas de alimentos en una olla con baño de maría, debe mantenerse un hervor suave pero constante por el tiempo requerido. Cuando haga conservas en una olla de presión, la presión debe mantenerse por el tiempo requerido.
- Después de que haya ajustado los controles, es muy importante garantizar que el hervor indicado o los niveles de presión se mantengan durante el tiempo requerido.
- Ya que debe asegurarse de procesar los frascos para conservas durante el tiempo indicado, sin interrupción en el tiempo de procesamiento, no haga conservas en un elemento de superficie del anafe si su olla no es plana.

Asegúrese de que la energía eléctrica esté apagada y que todas las superficies estén frías antes de limpiar cualquier parte del anafe.

Cómo quitar el envoltorio de protección y la cinta de embalaje

Con cuidado tome una punta del envoltorio de protección con sus dedos y lentamente quítelo de la superficie del artefacto. No use elementos filosos para quitar el envoltorio. Quite todo el envoltorio antes de usar el artefacto por primera vez.

Para asegurarse de no dañar la terminación de producto, la mejor forma de quitar el pegamento de la cinta de embalaje de los artefactos nuevos consiste en aplicar detergente líquido común. Aplique con un paño suave y deje remojar.

NOTA: Se debe retirar el adhesivo de todas las partes antes de usar el anafe. Si se derrite será imposible de quitar.

Almohadilla de bloqueo de control

Como una comodidad, usted puede bloquear todo el anafe en cualquier momento cuando no esté en uso o antes de la limpieza.

Bloquear el anafe evitará que los elementos de superficie se enciendan accidentalmente.

Comience bloqueando el anafe; ver *Bloqueo de control*.



Limpieza normal de uso diario

Use limpiador de anafes de cerámica CERAMA BRYTE® en su anafe de vidrio.

Para mantener y proteger la superficie de su anafe de vidrio, siga estos pasos:

1 Antes de usar el anafe por primera vez, límpielo con limpiador de anafes de cerámica CERAMA BRYTE®. Esto ayuda a proteger el anafe y hace la limpieza más sencilla.

2 El uso diario del limpiador de anafes de cerámica CERAMA BRYTE® ayudará a mantener el artefacto como nuevo.

3 Sacuda bien la crema de limpieza. Aplique unas gotas de limpiador de anafes de cerámica CERAMA BRYTE® directamente sobre el anafe.

4 Utilice una toalla de papel o un paño de limpieza para anafes de cerámica CERAMA BRYTE® para limpiar toda la superficie del anafe.

5 Use un paño seco o una toalla de papel para quitar los restos del limpiador. No hace falta enjuagar.

NOTA: Es muy importante que NO CALIENTE el anafe hasta que lo haya limpiado por completo.



Limpie el anafe después de cada derrame. Utilice el limpiador de anafes de cerámica CERAMA BRYTE®.

Residuos pegados

ADVERTENCIA: Usted puede DAÑAR la superficie de vidrio si utiliza esponjillas que no sean las recomendadas.

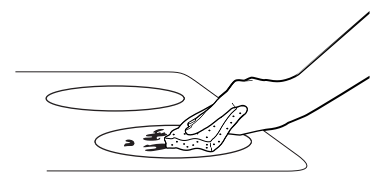
1 Deje enfriar el anafe.

2 Coloque unas gotas de limpiador de anafes de cerámica CERAMA BRYTE® sobre toda el área de residuos pegados.

3 Utilizando el paño de limpieza para anafes de cerámica CERAMA BRYTE® incluida, frote el área sucia aplicando presión según sea necesario.

4 Si quedan restos, repita los pasos indicados con anterioridad.

5 Para protección adicional, después de haber quitado todos los restos, pula toda la superficie con limpiador de anafes de cerámica CERAMA BRYTE® y una toalla de papel.



Utilice un paño de limpieza para anafes de cerámica CERAMA BRYTE® o un paño de restregar azul suave multipropósitos Scotch-Brite®.

Residuos pegados rebeldes

1 Deje enfriar el anafe.

2 Utilice la rasqueta de filo único a un ángulo aproximado de 45° contra la superficie del vidrio y rasque la suciedad. Puede ser necesario aplicar presión a la rasqueta para quitar la suciedad.

3 Después de rascar con la rasqueta de filo, coloque unas gotas de limpiador de anafes de cerámica CERAMA BRYTE® sobre el área de suciedad quemada. Utilice el paño de limpieza para anafes de cerámica CERAMA BRYTE® para quitar la suciedad restante.

4 Para protección adicional, después de haber quitado todos los restos, pula toda la superficie con limpiador de anafes de cerámica CERAMA BRYTE® y una toalla de papel.



La rasqueta de anafes de cerámica CERAMA BRYTE® y todos los insumos recomendados se encuentran disponibles en nuestro Centro de Repuestos. Ver instrucciones bajo la sección "Para solicitar repuestos" en la página siguiente.

***NOTA:** No utilice hojas desafiladas o dañadas.*

Marcas de metal y rayones

1 Tenga cuidado de no deslizar ollas y sartenes a través de su anafe. Dejará marcas de metal sobre la superficie del anafe.

Estas marcas pueden quitarse utilizando el limpiador de anafes de cerámica CERAMA BRYTE® con el paño de limpieza para anafes de cerámica CERAMA BRYTE®.

2 Si se permite que ollas con una capa fina de aluminio o cobre hiervan en seco, la capa puede dejar una decoloración negra en el anafe.

Esto debe quitarse de inmediato antes de calentar de nuevo o la decoloración puede llegar a ser permanente.

ADVERTENCIA: Verifique con cuidado que la base de las ollas no sea áspera para no rayar el anafe.

Superficie de vidrio: posibilidades de daño permanente

Nuestras pruebas demostraron que si se cocinan mezclas con niveles elevados de azúcar, como jalea o fudge, y se produce un derrame, puede provocarse un daño permanente en la superficie de vidrio a menos que el derrame se quite de inmediato.

Daños por derrames azucarados y plástico derretido:

1 Apague todos los elementos de superficie. Quite las ollas calientes.

2 Utilizando un guante de cocina:
a. Use una rasqueta de filo único (rasqueta para anafes de cerámica CERAMA BRYTE®) para desplazar el derrame a un área fría sobre el anafe.
b. Quite el derrame con toallas de papel.

3 Cualquier derrame restante debe dejarse hasta que la superficie del anafe se haya enfriado.

4 No use los elementos de superficie de nuevo hasta que todos los restos se haya quitado por completo.

NOTA: Si la superficie de vidrio ya ha sufrido marcas o hendiduras, el vidrio del anafe deberá cambiarse. En este caso, será necesaria la atención de un técnico.

Para solicitar repuestos

Para solicitar el limpiador de anafes de cerámica CERAMA BRYTE® y la rasqueta de anafes, llame a nuestro número gratuito:

Centro nacional de repuestos ***800.626.2002***

Limpiador de anafes de cerámica CERAMA BRYTE® *. . . . .# WX10X300*

Rasqueta de anafes de cerámica CERAMA BRYTE® *. . . . .# WX10X0302*

Equipo *. . . . .# WB64X5027*
(El equipo incluye la crema y la rasqueta)

Paños de limpieza para anafes de cerámica CERAMA BRYTE® *. . . . .# WX10X350*

Preguntas? Antes de llamar al servicio técnico

PROBLEMA	CAUSAS POSIBLES
LOS ELEMENTOS DE SUPERFICIE NO MANTIENEN UN HERVOR CONSTANTE O LA COCCIÓN ES LENTA	• Se está utilizando recipientes de cocción inadecuados. Use ollas recomendadas para la inducción, con bases planas y del mismo tamaño del elemento de superficie.
LOS ELEMENTOS DE SUPERFICIE NO FUNCIONAN BIEN	• Los controles del anafe están mal configurados. Verifique para estar seguro de que se ha configurado el control correcto para el elemento de superficie que está utilizando.
DESTELLA UNA "F"	• Recipiente incorrecto. Use un imán para verificar que el recipiente sea compatible con la inducción. • El recipiente es muy pequeño. Destella una "F": el tamaño del recipiente es menor que el tamaño mínimo para el elemento. Ver la sección *Cómo usar el tamaño correcto de recipiente*. • El recipiente no está bien colocado. Centre el recipiente en el anillo de cocción.
RAYONES EN LA SUPERFICIE DE VIDRIO DEL ANAFE	• Se están usando métodos de limpieza incorrectos. Utilice procedimientos de limpieza recomendados. Ver la sección *Cuidado y limpieza*. • Se están usando recipientes con bases ásperas o hay partículas gruesas (sal o arena) entre el recipiente y la superficie del anafe o se ha deslizado un recipiente a través de la superficie del anafe. Para evitar rayones, use los procedimientos de limpieza recomendados. Verifique que las bases de los recipientes estén limpias antes del uso, y utilice recipientes con bases lisas.
ÁREAS DE DECOLORACIÓN EN EL ANAFE	• No se limpiaron los derrames de alimentos antes del uso siguiente. Ver la sección *Cuidado y limpieza*. • Superficie caliente en un modelo con un anafe de vidrio de color claro. Esto es normal. La superficie puede parecer decolorada cuando está caliente. Esto es temporal y desaparecerá mientras se enfría el vidrio.
PLÁSTICO DERRETIDO SOBRE LA SUPERFICIE	• El anafe caliente entró en contacto con plástico. Ver la sección *Cuidado y limpieza*.
MARCAS (O HENDIDURAS) EN EL ANAFE	• Se ha derramado una mezcla azucarada caliente en el anafe. Llame a un técnico calificado para el reemplazo.
EL TECLADO NO RESPONDE	• El teclado está sucio. Limpie el teclado. • El fusible puede haberse quemado o el disyuntor puede haber saltado. Cambie el fusible o vuelva a configurar el disyuntor.
LA DETECCIÓN/MEDICIÓN DE OLLAS NO ESTÁ FUNCIONANDO DE MANERA ADECUADA	• Se está utilizando recipientes de cocción inadecuados. Use un recipiente plano con capacidad de inducción que cumpla con el tamaño mínimo para el elemento que se está usando. Ver la sección *Cómo usar el tamaño correcto de recipiente*. • El recipiente está mal colocado. Verifique que el recipiente esté centrado en el elemento de superficie correspondiente. • El control del anafe está mal configurado. Verifique que el control esté bien configurado.

Preguntas? Antes de llamar al servicio técnico

PROBLEMA	CAUSAS POSIBLES
LA PANTALLA DESTELLA "E" SOLO (NINGUNA OTRA LETRA)	• Ha ocurrido un error de hardware. Llame al servicio técnico.
LA PANTALLA DESTELLA "E" ALTERNANDO CON "c"	• Error de teclado; indica que debe limpiarse el teclado. Limpie el área del teclado. Limpie derrames o quite los utensilios del área del teclado.
LA PANTALLA DESTELLA "E" ALTERNANDO CON "o"	• Temperatura excesiva; indica una temperatura excesiva en el elemento de superficie o en los elementos electrónicos. Quite una olla vacía del elemento de superficie. Deje que el anafe se enfríe durante aproximadamente 30 minutos. Verifique que la ventilación del sistema de enfriamiento bajo el anafe no esté bloqueada.

Con la compra de su nuevo artefacto Monogram, tenga la tranquilidad de que si alguna vez necesita información o asistencia de GE, estaremos listos para hacerlo. ¡Todo lo que tiene que hacer es llamar en forma gratuita!

GE Answer Center®

800.626.2000

Cuando tenga una consulta sobre cualquier artefacto importante Monogram, el servicio de información GE Answer Center® estará listo para ayudarlo. Su llamada—y su pregunta—serán respondidas rápida y cortésmente. Y usted puede llamar en cualquier momento. El servicio GE Answer Center® está abierto 24 horas al día, de lunes a sábado.

O

Visite nuestro sitio web: **monogram.com**

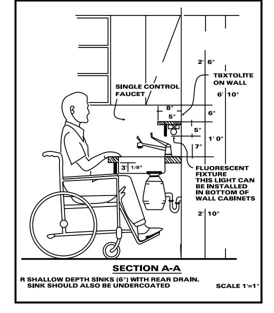
Servicio técnico doméstico:

800.444.1845

Un profesional de servicio técnico de GE le brindará un servicio de reparación experto, programado en un momento que resulte conveniente para usted. Muchas locaciones operadas por la compañía de servicio técnico de GE le ofrecen un servicio en el día o al día siguiente, a cuando sea conveniente para usted (7:00 a.m. a 10:00 p.m. días de semana, 8:00 a.m. a 6:00 p.m. sábados y domingos). Nuestros técnicos capacitados en la fábrica conocen el artefacto por completo, así que la mayor parte de las reparaciones puede efectuarse en sólo una visita.

Para clientes con necesidades especiales…

800.626.2000



GE le ofrece, en forma gratuita, un folleto para ayudar a planificar una cocina libre de barreras para personas con movilidad limitada.

Los consumidores con problemas auditivos o de habla que tienen acceso a un TDD (teléfono para sordomudos) o un teletipo convencional pueden llamar al 800.TDD.GEAC (800.833.4322) para solicitar información o servicio técnico.

Contratos de servicio técnico

800.626.2224

Usted puede estar tranquilo de que el Servicio Técnico de GE estará allí para ayudarlo cuando finalice su garantía. Adquiera un contrato GE mientras su garantía sigue vigente y recibirá un descuento sustancial. Con un contrato de varios años, usted se asegura servicio técnico futuro con los precios de hoy.

Piezas y accesorios

800.626.2002

Las personas calificadas para arreglar sus propios artefactos pueden recibir las piezas o accesorios directamente en sus hogares. El sistema de piezas de GE ofrece acceso a más de 47.000 repuestos…y todas las Piezas de Repuesto Genuinas de GE tienen garantía total. Se aceptan tarjetas VISA, MasterCard y Discover.

Las instrucciones de mantenimiento del usuario incluidas en este manual cubren los procedimientos a realizar por cualquier usuario. Cualquier otra clase de arreglos deben ser efectuados por personal de servicio técnico calificado. Debe tenerse mucho cuidado, porque los arreglos inadecuados pueden provocar un funcionamiento poco seguro.

GARANTÍA DE SU ANAFE MONOGRAM
Abroche el comprobante de venta o cheque compensado aquí. Se necesita una prueba de la fecha de compra original para obtener servicio técnico cubierto por la garantía.

ELEMENTOS CUBIERTOS

Desde la fecha de compra original

GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO
Durante un año a partir de la fecha original de compra, otorgaremos, en forma gratuita, piezas y servicio técnico en su hogar para reparar o reemplazar **cualquier parte de su anafe** que falle debido a defectos en la fabricación.

Esta garantía se extiende al comprador original y cualquier dueño posterior para productos adquiridos para uso doméstico dentro de los 48 estados continentales, Hawai, Washington, D.C. o Canadá. Si el producto se encuentra en una región donde no hay Servicio Técnico de GE, usted será responsable del cargo del viaje o usted puede tener que llevar el producto a un Servicio Técnico Autorizado de GE para efectuar la reparación. En Alaska la garantía es la misma salvo que es LIMITADA porque usted debe pagar el envío del producto a la tienda de servicio técnico o los gastos de viaje del técnico hasta su hogar.

Todo el servicio de garantía debe suministrarse por parte de nuestros Centros de Servicio de Fábrica o por técnicos autorizados de Customer Care® durante un horario normal de trabajo.

Si su artefacto requiere servicio técnico, durante el período de garantía o después del mismo, en los EE.UU. llame al 800.444.1845. En Canadá: 800.561.3344. Tenga el número de serie y de modelo a mano cuando llame para solicitar un servicio técnico.

ELEMENTOS NO CUBIERTOS

- **Visitas a su hogar para enseñarle a usar el producto.**
- **Instalación, entrega o mantenimiento inadecuados.**

  Si tiene un problema con la instalación, comuníquese con su vendedor o instalador. Usted es responsable de suministrar adecuadas instalaciones eléctricas, de gas, de salida y otras conexiones como se describe en las Instrucciones de Instalación incluidas con el producto.
- **Reemplazo de fusibles domésticos o la reconfiguración de disyuntores.**
- **Daños al producto debido a uso inadecuado o abuso.**
- **Fallas del producto si se utiliza para un objetivo diferente del previsto o se usa de forma comercial.**
- **Daños al producto provocados por accidentes, incendios, inundaciones o fuerza mayor.**
- **Daños incidentales o resultantes provocados por posibles defectos en este artefacto.**
- **Daños provocados después de la entrega.**
- **Producto no accesible para prestar el servicio técnico solicitado.**

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS—Su único y exclusivo recurso es la reparación del producto como se establece en la presente Garantía Limitada. Las garantías implícitas, incluyendo garantías de comerciabilidad y aptitud para un objetivo particular, se encuentran limitadas a un año o el período más corto permitido por la ley.

Algunos estados/provincias no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o resultantes, por lo tanto esta exclusión o limitación puede no aplicarse en su caso. Este garantía le otorga derechos legales específicos y usted puede contar con otros derechos, que pueden variar de estado a estado/provincia a provincia. Para conocer sus derechos legales en su estado/provincia, consulte a su oficina del consumidor local o estatal/provincial o al Fiscal General de su estado.

Garante en los EE.UU.: General Electric Company, Louisville, KY 40225

Garante en Canadá: Mabe Canada Inc.

